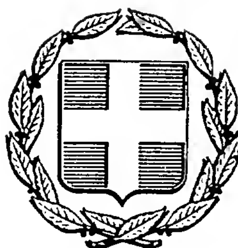



# ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ
## ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΑΘΗΝΑ
24 ΑΠΡΙΛΙΟΥ 1988

ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΦΥΛΛΟΥ
55


## ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ



## ΔΙΑΤΑΓΜΑΤΑ

(1)

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 151

Ποιοτικός έλεγχος στα τουρσιά που προορίζονται για εξαγωγή.

**Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ**
**ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ**

Έχοντας υπόψη :

1. Τις διατάξεις του άρθρου 12 παρ. 1 και 8 του Ν.Δ. 3999/59 «περί ελέγχου του εξαγωγικού εμπορίου και άλλων τινών διατάξεων». (ΦΕΚ 230/τ.Α/29.10.1959).

2. Την Υ53/7.8.85 απόφαση του Πρωθυπουργού «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας στον Αναπληρωτή Υπουργό Γεωργίας Γεώργιο Μωραΐτη» (ΦΕΚ 487/τ.Β'/ 7.8.1985).

3. Την Β3/812/18.10.1985 απόφαση του Πρωθυπουργού και Υπουργού Εμπορίου «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Εμπορίου Γεώργιο Κατσιφάρα» (ΦΕΚ 638/τ.Β'/ 22.10.1985).

4. Την 27/1986 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας, μετά από πρόταση του Αναπληρωτή Υπουργού Γεωργίας και του Υφυπουργού Εμπορίου, αποφασίζουμε :

Άρθρο 1.
Έννοιες - Ορισμοί.

1. Τουρσί είναι το έτοιμο για κατανάλωση προϊόν, το οποίο παρασκευάζεται από φρέσκα και υγιή λαχανικά, τα οποία δεν έχουν υποστεί προηγούμενη επεξεργασία, εκτός από διαλογή, καθάρισμα, πλύσιμο και, ενδεχομένως, για ωρισμένα είδη λαχανικών, αποφλοίωση ή λεύκανση (ζεμάτισμα), και το οποίο διατηρείται, προ ή μετά το κλείσιμο του περιέκτου, με μία από τις κατωτέρω μεθόδους ή συνδυασμό περισσοτέρων της μιας από αυτές :

α) Οξίνιση μέχρι επιτεύξεως PH 4,6 ή μικρότερο , με φυσική ή ελεγχόμενη ζύμωση ή με προσθήκη ξυδιού ή άλλου επιτρεπόμενου οξέος από τον κώδικα τροφίμων.

β) Θερμική επεξεργασία.

γ) Ψύξη.

δ) Προσθήκη συντηρητικών.

2. Πρώτη ύλη των γεωργικών βιοτεχνικών και βιομηχανικών επιχειρήσεων που παρασκευάζουν τουρσιά είναι τα διάφορα νωπά λαχανικά που προορίζονται για επεξεργασία σύμφωνα με την παρ. 1 του άρθρου αυτού.

3. Τελικά προϊόντα των ανωτέρω εγκαταστάσεων είναι τα διάφορα τουρσιά, τα οποία λαμβάνονται μετά την ενδεδειγμένη κατά περίπτωση επεξεργασία, όπως αναφέρεται στην παρ. 1 του άρθρου αυτού.

4. Συσκευασίες είναι τα μέσα, εντός των οποίων περιέχονται τα ανωτέρω τελικά προϊόντα, όπως πλαστικά βαρέλια, μεταλλικά δοχεία, γυάλινα βάζα, πλαστικά σακκίδια κλπ.

5. Μονάδα συσκευασίας είναι κάθε ένα από τα ανωτέρω μέσα.

Άρθρο 2.
Επιβολή ποιοτικού ελέγχου.

1. Απαγορεύεται, εφεξής, η εξαγωγή στο εξωτερικό τουρσιών, εφόσον αυτά δεν πληρούν τους όρους του παρόντος Προεδρικού Δ/τος και δεν συνοδεύονται από το πιστοποιητικό ποιοτικού ελέγχου που προβλέπεται στην παρ. 1 του άρθρου 12 του Ν.Δ. 3999/1959.

2. Εάν στη χώρα προορισμού των τουρσιών ισχύουν διαφορετικές διατάξεις, λαμβάνονται αυτές υπόψη κατά την εξέταση του δείγματος και το προβλεπόμενο πιστοποιητικό ποιοτικού ελέγχου εκδίδεται εφόσον πληρούνται οι όροι των διατάξεων αυτών.

Εάν οι ισχύουσες σε κάποια χώρα προορισμού διατάξεις δεν είναι γνωστές στα αρμόδια όργανα ελέγχου, η διαπίστωση ύπαρξής τους γίνεται με την προσκόμιση από τον εξαγωγέα πιστοποιητικού επίσημης αρμόδιας αρχής της χώρας προορισμού.

'Αρθρο 3.

Ποιοτικές Προδιαγραφές Πρώτης Ύλης για παρασκευή τουρσιών.

1. Η πρώτη ύλη που προορίζεται για παρασκευή τουρσιών υπόκειται σε ποιοτικό έλεγχο για διαπίστωση της καταλληλότητάς της.

2. Κατάλληλα για παρασκευή τουρσιών θεωρούνται τα λαχανικά εκείνα που ανταποκρίνονται στις κατωτέρω ποιοτικές προδιαγραφές :

α) Είναι πρόσφατης συγκομιδής ή καλά συντηρημένα στα ψυγεία.

β) Είναι καθαρά, απαλλαγμένα από χώματα, φυτικά υπολείμματα ή ξένες ύλες.

γ) Είναι υγιή, ακέραια, απαλλαγμένα από εντομολογικές προσβολές και μυκητολογικές ασθένειες, χωρίς κακώσεις από χαλάζι, ηλιοκαύματα ή μηχανικές βλάβες και γενικά δεν έχουν συνθλιβεί από διάφορες αιτίες.

δ) Είναι της αυτής ποικιλίας.

ε) Είναι απαλλαγμένα από δηλητηριώδη υπολείμματα φυτοφαρμάκων, τα οποία χρησιμοποιήθηκαν για την καταπολέμηση εντόμων ή ασθενειών.

'Αρθρο 4.

Δειγματοληψία και ποιοτικός έλεγχος της πρώτης ύλης.

1. Ο ποιοτικός έλεγχος της πρώτης ύλης γίνεται σε αντιπροσωπευτικό δείγμα, το οποίο λαμβάνεται από διάφορες θέσεις κάθε παρτίδας που προορίζεται για επεξεργασία. Το βάρος του δείγματος πρέπει να ανέρχεται μέχρι 2%της συνολικής παρτίδας που υπόκειται σε έλεγχο.

2. Αν από την εξέταση του δείγματος από τα αρμόδια όργανα ελέγχου, διαπιστωθεί ότι η πρώτη ύλη που προσκομίστηκε για επεξεργασία δεν πληρεί τις προϋποθέσεις του άρθρου 3 του Δ/τος αυτού, υποβάλλεται σε διαλογή, εφ' όσον μπορεί να γίνει. Διαφορετικά απομακρύνεται από το χώρο επεξεργασίας με ευθύνη του κατόχου της.

'Αρθρο 5.

Συσκευασίες.

Οι συσκευασίες που χρησιμοποιούνται για τα τουρσιά (μεταλλικά κουτιά, γυάλινα βάζα, πλαστικά βαρέλια, πλαστικά σακκίδια κλπ.) πρέπει να πληρούν τις κατωτέρω προϋποθέσεις :

1. Να είναι κατασκευασμένες από υλικά ακίνδυνα για την υγεία του ανθρώπου.

2. Να διατηρούν τις οργανοληπτικές ιδιότητες και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά του προϊόντος.

3. Να μην προσβάλλονται με κανένα τρόπο από το περιεχόμενό τους.

4. Να μη μεταδίδουν στο προϊόν ξένη οσμή, γεύση, χρώμα ή άλλες ξένες ιδιότητες και να μην αλλοιώνουν την εμφάνιση του περιεχομένου.

5. Να κλείνουν αεροστεγώς και υδατοστεγώς και να επιδέχονται, κατά περίπτωση, θερμική επεξεργασία.

6. Ειδικώτερα, τα λευκοσιδηρά δοχεία πρέπει να είναι καλά επικασσιτερωμένα ή βερνικωμένα εξ' ολοκλήρου, να μην είναι οξειδωμένα και να μην παρουσιάζουν διογκώσεις (φουσκώματα).

'Αρθρο 6.

Στερεά και υγρά φάση.

Μέσα σε κάθε μονάδα συσκευασίας περιέχονται δύο φάσεις: Η στερεά και η υγρά.

1. Η στερεά φάση αποτελείται από ολόκληρα λαχανικά ή τμήματα αυτών. Τη στερεά φάση μπορούν να αποτελούν οι κατωτέρω, κατά περίπτωση, τύποι μεγεθών :

α) Ολόκληροι καρποί : Είναι οι καρποί των λαχανικών που δεν έχουν υποστεί κοπή.

β) Ημίση : Είναι τα τμήματα των καρπών των λαχανικών που προκύπτουν από κοπή του καρπού κατά την έννοια του επιμήκη άξονά τους.

γ) Τέταρτα : Είναι τα πρακτικώς ίσα μέρη που λαμβάνονται με διπλή κοπή του καρπού κατά την έννοια του επιμήκη άξονά του.

δ) Φέτες : Είναι τα τμήματα των καρπών των λαχανικών που προέρχονται από τομές εγκάρσιες προς τον επιμήκη άξονα του καρπού ώστε το μέγιστο πάχος να μην υπερβαίνει τα 10 Μ.Μ.

Οι κομμένες επιφάνειες είναι δυνατόν να είναι επίπεδες και παράλληλες, ή κυματοειδείς και παράλληλες.

ε) Ροδέλλες : Είναι τα τμήματα των καρπών των λαχανικών που προέρχονται απο τομές εγκάρσιες προς τον επιμήκη άξονα του καρπού ώστε το πάχος αυτών να κυμαίνεται μεταξύ 10 και 40 Μ.Μ.

στ) Κομμένα κατά μήκος : Είναι τα τμήματα των καρπών των λαχανικών που προέρχονται από τομές κατά την έννοια του επιμήκη άξονα είτε είναι μισά κομμάτια είτε τέταρτα είτε άλλα τριγωνικά τεμάχια ή αλλοιώς κομμένα σε κομμάτια με παράλληλες επιφάνειες των οποίων οι άκρες υπάρχουν ή έχουν κοπεί.

ζ) Τεμάχια διαφόρων μεγεθών και ακανονίστου σχήματος.

η) Ψιλοκομμένο τουρσί : Είναι τα πολύ μικρά τεμάχια στα οποία κόπτονται οι καρποί των λαχανικών.

θ) Κύβοι : Είναι τα τεμάχια που λαμβάνονται από διαίρεση του καρπού σε τεμάχια σχήματος περίπου κύβου με πλευρές σχετικά ίσες.

2. Η υγρά φάση ή υγρό πληρώσεως, ανάλογα με τον τρόπο επεξεργασίας της πρώτης ύλης, αποτελείται :

α) Όταν δεν εφαρμόζεται θερμική επεξεργασία : από νερό, αλάτι (χλωριούχο νάτριο), ξύδι και ενδεχομένως συντηρητικά.

β) Όταν εφαρμόζεται θερμική επεξεργασία : από νερό, αλάτι (χλωριούχο νάτριο), ξύδι και ενδεχομένως ζάχαρη.

Στο υγρό πληρώσεως επιτρέπεται η προσθήκη διαφόρων αρωματικών φυτών και καρυκευμάτων ή των εχχυλισμάτων αυτών για την επίτευξη διαφοροποίησης της γεύσης και της οσμής του προϊόντος.

'Αρθρο 7.

Πρόσθετα συστατικά - συντηρητικά.

1. Για τη βελτίωση της γεύσης, του αρώματος, του χρώματος ή για την επίτευξη καλλίτερης συντήρησης, επιτρέπεται η προσθήκη ωρισμένων, κατά περίπτωση, ουσιών, εφ' όσον αυτό επετρέπεται από τον Κώδικα Τροφίμων ή από τη Νομοθεσία γενικά της χώρας προορισμού.

2. Ως αρωματικές ύλες επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται :

Τεμαχισμένο σέλινο, άνηθος, κορίανδρος, μάραθος, γλυκάνισος, κάπαρη, συναπόσπορος, μπαχάρι, πιπέρι, πιπεριά και άλλα αρωματικά φυτά.

3. Ως συντηρητικά επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται :

α) Ξύδι, σε ποσότητα τόση ώστε η ογκομετρούμενη οξύτης εκπεφρασμένη σε οξεικό οξύ, να είναι 1,0 - 2,5% επί του περιεχομένου.

β) Αλάτι (χλωριούχο νάτριο), σε αναλογία 2 - 4% της υγρής φάσης μετά την εξισορρόπηση για τα συντηρούμενα με θερμική επεξεργασία και 8 - 20%, αναλόγως του είδους, για να συντηρούμενα με ζύμωση.

γ) Βενζοϊκό νάτριο σε αναλογία μέχρι 1,5‰ επί του περιεχομένου.

δ) Κιτρικό οξύ σε αναλογία 1,5–3‰ επί του περιεχομένου ή/και γαλακτικό οξύ μέχρι 5‰ επί του περιεχομένου.

ε) Ζάχαρη αναλόγως με την επιθυμία του αγοραστή.

4. Απαγορεύεται για συντήρηση η χρήση άλλων πτητικών οξέων εκτός του οξεικού.

5. Ειδικότερα, προκειμένου περί εξαγωγών τουρσιών σε χώρες της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας (ΕΟΚ), ισχύουν οι σχετικές διατάξεις περί προσθέτων - συντηρητικών που περιλαμβάνονται στον Κώδικα Τροφίμων, όπως τροποποιείται και συμπληρώνεται αυτός με βάση τις σχετικές οδηγίες της ΕΟΚ.

## Άρθρο 8.
## Πληρότητα - Βάρος.

1. Κάθε μονάδα συσκευασίας πρέπει να είναι πλήρης με στερεά και υγρά φάση τουλάχιστον κατά ποσοστό 90% της περιεκτικότητάς της σε απεσταγμένο νερό θερμοκρασίας 20°C.

2. Μικτό βάρος μιας πλήρους μονάδας συσκευασίας είναι το βάρος που προκύπτει κατά τη ζύγισή της.

3. Καθαρό βάρος περιεχομένου μιας πλήρους μονάδας συσκευασίας είναι η διαφορά βάρους της κενής μονάδας συσκευασίας από το μικτό βάρος αυτής.

4. Στραγγισμένο βάρος είναι το καθαρό της στερεάς φάσης που περιέχεται στη μονάδα συσκευασίας και το οποίο προσδιορίζεται ως εξής :

α) Για μικρές συσκευασίες, μικτού βάρους μέχρι 5 κιλά.

Αδειάζεται το περιεχόμενο της μονάδας συσκευασίας μέσα σε κόσκινο, διαμέτρου οπών 8 MESH και κατάλληλης διαμέτρου ώστε να ισοκατανέμεται το προϊόν και αφήνεται να στραγγίσει για 2 λεπτά. Το στραγγισμένο βάρος βρίσκεται μετά την αφαίρεση του βάρους του κοσκίνου από το βάρος του κοσκίνου με το περιεχόμενο προϊόν.

Για συσκευασίες μικτού βάρους μικρότερου από 1,5 κιλό, χρησιμοποιείται κόσκινο διαμέτρου 20 CM και για συσκευασίες μικτού βάρους μεγαλύτερου από 1,5 κιλό και μέχρι 5 κιλά, κόσκινο διαμέτρου 30 CM.

β) Για μεγάλες συσκευασίες, μικτού βάρους μεγαλύτερου των 5 κιλών, στο στόμιο της μονάδας συσκευασίας τοποθετείται πλαστικό δίκτυ, αναστρέφεται η μονάδα συσκευασίας και αφήνεται να στραγγίσει για 2 λεπτά.

Το στραγγισμένο βάρος πρέπει να συμφωνεί με το αναγραφόμενο στη μονάδα συσκευασίας ή στην ετικέττα της. Γενικά αναγνωρίζεται ανοχή μέχρι 5% περισσότερο ή λιγότερο από εκείνο που αναγράφεται στη μονάδα συσκευασίας ή στην ετικέττα της. Εάν από το μικτό βάρος της μονάδας συσκευασίας αφαιρεθεί το βάρος της κενής μονάδας συσκευασίας καθώς και το στραγγισμένο βάρος, προκύπτει το καθαρό βάρος της υγράς φάσης ή υγρού πληρώσεως.

## Άρθρο 9.
## Υγιεινή.

1. Τα λαχανικά που προορίζονται για παρασκευή τουρσιών πρέπει να είναι καθαρά, πλυμένα και διαλεγμένα. Κατά τα προπαρασκευαστικά στάδια της παρασκευής τουρσιών πρέπει να εφαρμόζονται οι διατάξεις περί υγιεινής.

Όλα τα σκεύη, εργαλεία και μηχανήματα που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τουρσιών πρέπει να είναι καθαρά.

2. Όλα τα πρόσθετα συστατικά, που επιτρέπονται, πρέπει να είναι καθαρά, ανόθευτα και ακίνδυνα για την υγεία του ανθρώπου, το δε νερό που χρησιμοποιείται πρέπει να είναι πόσιμο.

3. Τόσο η υγρά όσο και η στερεά φάση πρέπει να είναι τελείως απαλαγμένες από παθογόνα μικρόβια, τοξικές ουσίες ή άλλα συστατικά επιβλαβή για τη δημόσια υγεία.

4. Η γεύση και η οσμή του τελικού προϊόντος δεν πρέπει να δίνουν καμμιά υποψία μικροβιακής ή χημικής αλλοίωσης.

5. Απαγορεύεται η ύπαρξη στο τελικό προϊόν υπολειμμάτων τοξικών φυτοφαρμάκων.

## Άρθρο 10.
## Τύποι Τουρσιών.

1. Ανάλογα με τον τρόπο επεξεργασίας τους, τα τουρσιά διακρίνονται σ' αυτά που η παραγωγή τους είναι άμεση (FRESH PACK TYPE) και χαρακτηρίζονται από τη χαμηλή περιεκτικότητά τους σε αλάτι (χλωριούχο νάτριο) και ξύδι, διατηρούνται δε αποκλειστικά με θερμική επεξεργασία, και σ' αυτά που έχουν υποστεί φυσική ζύμωση (CURED TYPE), οπότε η παραγωγή του τελικού προϊόντος διαρκεί επί ένα χρονικό διάστημα, το οποίο είναι απαραίτητο για την απόκτηση των επιθυμητών οργανοληπτικών ιδιοτήτων τους και διατηρούνται, συνήθως, λόγω της μεγάλης περιεκτικότητάς τους σε αλάτι (Χλωριούχο νάτριο) και ξύδι, χωρίς θερμική επεξεργασία.

2. Τα τουρσιά που παράγονται κατ' άμεσο τρόπο (FRESH PACK TYPE), δηλαδή από μη διατηρηθέντα σε άλμη και μη ζυμωθέντα λαχανικά, πρέπει να συσκευάζονται σε διάλυμα ξυδιού με άλλα συστατικά ποικίλης συνθέσεως για την επίτευξη των χαρακτηριστικών γνωρισμάτων του ιδιαιτέρου τύπου και να υποστούν θερμική επεξεργασία για την εξασφάλιση της διατηρήσεώς τους μέσα σε ερμητικώς κλειστά δοχεία.

3. Τα τουρσιά που έχουν υποστεί φυσική ζύμωση σε άλμη (CURED TYPE), επιτρέπεται να περιέχουν άνηθο ή άλλες αρωματικές ύλες.

Επιτρέπεται επίσης, να υποστούν μερική αφαλάτωση και να δώσουν προϊόν, διατηρούμενο σε διάλυμα ξυδιού με άλλα υλικά σε ποικίλουσες αναλογίες για την επίτευξη των χαρακτηριστικών γνωρισμάτων κάθε κατηγορίας.

## Άρθρο 11.
## Γενικά Κριτήρια Ποιότητας Τελικών Προϊόντων.

1. Ομοιομορφία χρώματος. Το τουρσί πρέπει να παρουσιάζει το χαρακτηριστικό φυσικό χρώμα του είδους και της ποικιλίας, του τύπου παρασκευής και του τρόπου παρουσίασης, κατά ποσοστό τουλάχιστον 80%.

2. Οργανοληπτικές ιδιότητες. Γενικά, η γεύση, η οσμή και το άρωμα του τελικού προϊόντος πρέπει να είναι τα χαρακτηριστικά του είδους και της ποικιλίας της πρώτης ύλης και των πρόσθετων συστατικών που έχουν χρησιμοποιηθεί, σε συνδυασμό με τον ειδικό τύπο του τουρσιού.

3. Υφή στερεάς φάσεως. Η στερεά φάση πρέπει να είναι τραγανή και ουσιαστικά απαλλαγμένη από ρυτιδώσεις.

Τα διάφορα είδη λαχανικών δεν πρέπει να είναι πλαδαρά και να περιέχουν πολύ χονδρούς σπόρους.

4. Ομοιομορφία μεγέθους :

α) Ορισμοί :

αα) «Διάμετρος» ενός ολόκληρου τουρσιού είναι η μικρότερη διάμετρος που μετράται εγκάρσια προς τον επιμήκη άξονα επί της μεγαλύτερης περιφέρειας του τουρσιού.

ββ) «Διάμετρος» ενός τουρσιού κομμένου σε εγκάρσιες φέτες είναι η μικρότερη διάμετρος της επιφάνειας της μεγαλύτερης φέτας του τουρσιού.

γγ) «Μήκος» τουρσιού κομμένου σε επιμήκεις φέτες είναι το κατά προσέγγιση μήκος του μεγαλύτερου επιμήκη άξονα.

δδ) «Μίγμα» μεγεθών είναι ο συνδυασμός δύο οποιωνδήποτε εκ των ανωτέρω μεγεθών.

εε) «Ανάμικτα» μεγέθη είναι ο συνδυασμός περισσοτέρων των δύο εκ των ανωτέρω μεγεθών.

β) Ομοιομορφία : Σε κάθε μονάδα συσκευασίας ή στη μονάδα δείγμα, ποσοστό 80% τουλάχιστον (κατά βάρος) πρέπει να είναι ομοιόμορφο ως προς το μέγεθος, σύμφωνα και με τα ειδικώτερα αναφερόμενα στις επί μέρους διατάξεις του παρόντος.

5. Ορισμός ελαττωμάτων :

α) «Χονδρή άμμος ή λάσπη». Είναι οποιοδήποτε μόριο χωμάτινης ύλης το οποίο βρίσκεται στο υγρό πληρώσεως ή είναι σφηνωμένο μέσα στην επιδερμίδα ή στη σάρκα του καρπού του λαχανικού και επηρεάζει δυσμενώς τη βρωσιμότητά του.

β) «Στιγματισμένοι». Είναι οι καρποί λαχανικών που έχουν κηλίδες ή είναι αποχρωματισμένοι ή έχουν ουλές, ή σχισμές ή ρωγμές στην επιδερμίδα ή άλλες παρεμφερείς ατέλειες.

γ) «Μηχανική Βλάβη». Ως καρποί με μηχανική βλάβη θεωρούνται οι συντεθλιμένοι ή σπασμένοι ή κομμένοι από τυχαία μηχανική αιτία καρποί λαχανικών, οι φέτες χωρίς κέντρο ή παρόμοιες ζημιές πού μειώνουν ουσιαστικά την εμφάνιση του καρπού.

δ) «Ποδίσκος». Είναι οποιοσδήποτε προσκολλημένος στον καρπό ποδίσκος που είναι μεγαλύτερος από 1 εκατοστόμετρο.

ε) «Μεγάλος Ποδίσκος». Είναι οποιοσδήποτε προσκολλημένος στον καρπό ποδίσκος που είναι μεγαλύτερος από 2 εκατοστόμετρα.

6. Στερεά Διαλυτά (με διαθλασίμετρο).

α) Τα στερεά διαλυτά της υγράς και στερεάς φάσης θεωρείται ότι έχουν εξισορροπηθεί :

αα) Για τα χαρακτηριζόμενα ως «γλυκά» τουρσιά, στα οποία έχουν προστεθεί θρεπτικές γλυκαντικές ύλες, τουλάχιστον μετά παρέλευση 15 ημερών από την ημέρα συσκευασίας τους.

ββ) Για τα χαρακτηριζόμενα ως «Ξυνά» τουρσιά και «τουρσιά ανήθου», τουλάχιστον μετά παρέλευση 10 ημερών από την ημέρα συσκευασίας τους.

β) Εάν ο προσδιορισμός των στερεών διαλυτών πρέπει να γίνει προ της παρελεύσεως του ανωτέρω χρονικού διαστήματος, επιβάλλεται η πολτοποίηση του τελικού προϊόντος με έναν εργαστηριακό αναμίκτη, η διϋλιση του μείγματος και ο προσδιορισμός τους στο διϋλισθέν υγρό.

αα) Για όλους τους τύπους τουρσιών και ανεξαρτήτως του τρόπου κοπής : Για όλα τα μεγέθη μονάδων συσκευασίας χρησιμοποιείται απεσταγμένο νερό βάρους ίσου με το βάρος της στερεάς και υγράς φάσεως. Τα μεγάλα τεμάχια τουρσιού κόπτονται σε μικρότερα προ της τοποθετήσεώς τους στον αναμίκτη. Το μίγμα πολτοποιείται επί 2 περίπου λεπτά. Στραγγίζεται στη συνέχεια, σε κόσκινο με άνοιγμα οπών 0,841 χιλιοστών του μέτρου (U.S. STANDARD No 20) και εάν είναι αναγκαίο φιλτράρεται περισσότερο μέχρις ότου ληφθεί καθαρό δείγμα επί του οποίου θα γίνουν οι σχετικοί προσδιορισμοί, το αποτέλεσμα των οποίων πολλαπλασιάζεται επί 2 για την ανεύρεση της τελικής τιμής (BRIX, αλατιού, οξύτητας κλπ).

ββ) Για ορισμένα τουρσιά, είναι δυνατόν οι αναλυτικοί προσδιορισμοί να γίνουν χωρίς προσθήκη απεσταγμένου νερού στο πολτοποιηθέν τελικό προϊόν, οπότε τα αποτελέσματα των σχετικών προσδιορισμών είναι άμεσα, δηλαδή δεν πολλαπλασιάζονται επί 2.

## Άρθρο 12.

### Τεχνικές Προδιαγραφές Ταυτότητος Τουρσιών Αγγουριού.

1. Ορισμός : Τουρσί αγγουριού είναι το προϊόν που παρασκευάζεται εξ' ολοκλήρου ή κυρίως από καρπούς του είδους CUCUMIS SATIVUS οι οποίοι πληρούν τις ποιοτικές προδιαγραφές του άρθρου 3 του παρόντος και οι οποίοι, μετά από ενδεδειγμένη επεξεργασία, συσκευάζονται με υγρό πληρώσεως καταλλήλου συνθέσεως σε μεταλλικά δοχεία, γυάλινα βάζα, πλαστικά δοχεία ή πλαστικά σακκίδια και υφίστανται, ενδεχομένως, θερμική επεξεργασία.

2. Τύποι τουρσιών : Αναλόγως του τρόπου παρασκευής, διακρίνονται δύο (2) τύποι τουρσιών αγγουριού, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 10 του παρόντος, ήτοι :

α) Νωπός - συσκευασμένος τύπος (FRESH - PACK TYPE) και

β) Διατηρημένος τύπος (CURED TYPE).

3. Κατηγορίες τουρσιών : Αναλόγως του τρόπου επεξεργασίας και των περιεχομένων υλικών, τα τουρσιά αγγουριού κατατάσσονται στις κατωτέρω κατά τύπο κατηγορίες :

α) Νωπός – συσκευασμένος τύπος (FRESH - PACK TYPE)

αα) Νωπό – συσκευασμένο τουρσί ανήθου :

Είναι τουρσί νωπό - συσκευασμένο σε διάλυμα ξυδιού με αρωματικές ουσίες ανήθου.

ββ) Νωπό - συσκευασμένο γλυκασμένο τουρσί ανήθου.

Είναι τουρσί νωπό συσκευασμένο σε διάλυμα ξυδιού με θρεπτικές γλυκαντικές ύλες και αρωματικές ουσίες ανήθου.

γγ) Νωπό - συσκευασμένο γλυκασμένο «ψιλοκομμένο» τουρσί ανήθου.

Είναι τουρσί νωπό - συσκευασμένο, το οποίο αποτελείται από ψιλοκομμένα ή ψιλοτεμαχισμένα αγγούρια σε διάλυμα ξυδιού με θρεπτικές γλυκαντικές ύλες και αρωματικές ουσίες ανήθου.

Η σύνθεση του τουρσιού αυτού αναγράφεται στον κατωτέρω πίνακα.

δδ) Νωπό - συσκευασμένο γλυκό και μετρίως γλυκό τουρσί.

Είναι τουρσί νωπό - συσκευασμένο σε διάλυμα ξυδιού με θρεπτικές γλυκαντικές ύλες.

εε) Νωπό - συσκευασμένο γλυκό και μετρίως γλυκό «ψιλοκομμένο» τουρσί.

Είναι τουρσί νωπό - συσκευασμένο, που αποτελείται από ψιλοκομμένα ή ψιλοτεμαχισμένα σε διάλυμα ξυδιού με κατάλληλες θρεπτικές γλυκαντικές ύλες. Η σύνθεση του τουρσιού αυτού αναγράφεται στον κατωτέρω πίνακα.

στστ) Νωπά - συσκευασμένα τουρσιά δίαιτας.

Είναι τουρσιά όλων των κατηγοριών τα οποία παρασκευάζονται με προσθήκη ή χωρίς προσθήκη γλυκαντικών υλών, αλατιού (χλωριούχου νατρίου) και άλλων κατάλληλων συστατικών, όπως προβλέπουν οι σχετικές διατάξεις της σχετικής νομοθεσίας της χώρας προορισμού.

ΠΙΝΑΚΑΣ

ΕΝΔΕΙΚΤΙΚΟΣ ΤΗΣ ΣΥΝΘΕΣΗΣ ΟΡΙΣΜΕΝΩΝ ΚΑΤΗΓΟΡΙΩΝ ΤΟΥΡΣΙΩΝ

| Υλικά Τουρσιού και Είδος αυτού | Διατηρημένος τύπος και νωπός συσκευασμένος τύπος | |
|---|---|---|
| | Ξυνό ανάμικτο, Γλυκό ανάμικτο, Ξυνό μουστάρδας ή ξυνό με σάλτσα, Γλυκό μουστάρδας ή γλυκό με σάλτσα | Ξυνό ψιλοκομμένο τουρσί, Γλυκό ψιλοκομμένο τουρσί, Γλυκασμένο ψιλοκομμένο τουρσί άνηθου, Ψιλοκομμένο τουρσί HAMBURGER, Ψιλοκομμένο τόυρσί μουστάρδας |
| Αγγούρια, οποιουδήποτε τύπου εκτός από «ψιλοκομμένο» τουρσί | 60 - 80% | — |
| Αγγούρια ψιλοκομμένα | — | 60% - 100% |
| Κουνουπίδι κομμάτια | 10% - 30% | — |
| Κουνουπίδι ψιλοκομμένο | — | 10% - 30% (προαιρετικά) |
| Κρεμμύδια ολόκληρα (μεγίστης διαμέτρου 3 εκατοστομέτρων) | 5% - 12% | — |
| Κρεμμύδια κομμένα σε φέτες ή κομμάτια | 5% - 12% | — |
| Κρεμμύδια ψιλοκομμένα | — | 5% - 12% (προαιρετικά) |
| Πράσινες τομάτες, ολόκληρες ή τεμαχισμένες | 10% κατ. ανώτ. όριο | — |
| Πράσινες τομάτες ψιλοκομμένες | — | 10% κατ' ανώτατο όριο (προαιρετικά) |
| Κόκκινες, πράσινες ή κίτρινες πιπεριές, ή πιπεριές ποικιλίας MORRON, τεμαχισμένες, ψιλοκομμένες ή κομμάτια | Προαιρετικά | Προαιρετικά |
| Λάχανο | Προαιρετικά | Προαιρετικά |
| Ελιές | Προαιρετικές | Προαιρετικές |
| Τοματοπολτός | — | Απαραίτητος (ψιλοκομμένο τουρσί HAMBURGERS) |
| Σινάπι ή έτοιμη μουστάρδα | Απαραίτητα στο ανάμικτο τουρσί και στο τουρσί μουστάρδας. | Απαραίτητα στο ψιλοκομμένο τουρσί μουστάρδας. Προαιρετικά στο ψιλοκκομμένο τουρσί HAMBURGER. |

β) Διατηρημένος τύπος (CURED TYPE)

αα) Φυσικό ή γνήσιο τουρσί αγγουριού με άνηθο.

Το τουρσί αυτό αγγουριού διατηρείται σε άλμη με τεμάχια ανήθου.

ββ) Τουρσί αγγουριού με άνηθο (επεξεργασμένο).

Το τουρσί αυτό αγγουριού διατηρείται σε άλμη με διάλυμα ξυδιού που περιέχει αρωματικές ουσίες ανήθου.

γγ) Ξυνό τουρσί.

Το ξυνό τουρσί είναι τουρσί διατηρούμενο σε άλμη με διάλυμα ξυδιού.

δδ) Γλυκό τουρσί και μετρίως γλυκό τουρσί.

Τα τουρσιά αυτά διατηρούνται σε άλμη με διάλυμα ξυδιού το οποίο περιέχει κατάλληλες θρεπτικές γλυκαντικές ύλες.

εε) Ξυνό ανάμικτο τουρσί.

Είναι τουρσί διατηρημένο σε άλμη με διάλυμα ξυδιού. Το τουρσί αυτό μπορεί να είναι οποιουδήποτε τύπου κοπής ή συνδυασμού τύπων κοπής, εκτός από το ψιλοκομμένο τουρσί Το ξυνό ανάμικτο τουρσί περιέχει κρεμμύδια, κουνουπίδι και άλλα συστατικά, όπως αναφέρεται, σε γενικές γραμμές, στον ανωτέρω πίνακα.

στστ) Γλυκό ανάμικτο και μετρίως γλυκό ανάμικτο τουρσί.

Είναι τουρσί διατηρούμενο σε άλμη με διάλυμα ξυδιού με κατάλληλες θρεπτικές γλυκαντικές ύλες.

Το τουρσί αυτό μπορεί να είναι οποιουδήποτε τύπου κοπής ή συνδυασμού αυτών, εκτός από «Ψιλοκομμένο» τουρσί. Τα τουρσιά αυτά περιέχουν κρεμμύδια, κουνουπίδι, και άλλα συστατικά, όπως αναφέρεταιστον προηγούμενο πίνακα.

ζζ) Ξυνό τουρσί μουστάρδας ή ξυνό τουρσί σε σάλτσα.

Είναι τουρσί διατηρούμενο σε άλμη των αυτών τύπων κοπής και με τα αυτά συστατικά όπως το «ξυνό ανάμικτο τουρσί» με τη διαφορά ότι αντί να είναι συσκευασμένα σε υγρή διάλυση είναι συσκευασμένα σε έτοιμη σάλτσα μουστάρδας κατάλληλης σύνθεσης.

Τα συστατικά του τουρσιού αυτού αναφέρονται, σε γενικές γραμμές στον ανωτέρω πίνακα.

ηη) Γλυκό τουρσί μουστάρδας ή γλυκό τουρσί σε σάλτσα.

Είναι τουρσί διατηρούμενο σε άλμη των αυτών τύπων κοπής και με τα αυτά συστατικά όπως το «γλυκό ανάμικτο τουρσί» με τη διαφορά ότι, αντί να είναι συσκευασμένο σε υγρή διάλυση, είναι συσκευασμένο σε έτοιμη γλυκασμένη σάλτσα μουστάρδας κατάλληλης σύνθεσης.

Τα συστατικά του τουρσιού αυτού αναφέρονται, σε γενικές γραμμές στον ανωτέρω πίνακα.

θθ) Ξυνό ψιλοκομμένο τουρσί.

Είναι διατηρούμενα σε άλμη ψιλοκομμένα ή ψιλοτεμαχισμένα αγγούρια, με διάλυμα ξυδιού. Εκτός από τα ψιλοκομμένα ή ψιλοτεμαχισμένα αγγούρια, το τουρσί αυτό δύναται να περιέχει συστατικά όπως αναφέρονται στον ανωτέρω πίνακα.

ιι) Γλυκό ψιλοκομμένο τουρσί και μετρίως γλυκό ψιλοκομμένο τουρσί.

Είναι διατηρούμενο σε άλμη ψιλοκομμένο ή ψιλοτεμαχισμένο αγγούρι με διάλυμα ξυδιού, το οποίο περιέχει κατάλληλες θρεπτικές γλυκαντικές ύλες. Εκτός από τα ψιλοκομμένα ή ψιλοτεμαχισμένα αγγουράκια, το τουρσί αυτό δύναται να περιέχει και άλλα ψιλοκομμένα ή ψιλοτεμαχισμένα λαχανικά όπως αναφέρονται στον ανωτέρω πίνακα.

4. Τρόπος παρουσίασης. :

α) Σε κάθε μονάδα συσκευασίας μπορούν να περιέχονται καρποί αγγουριών ή τεμάχια αυτών μόνον ενός εκ των κατωτέρω τύπων :

αα) Ολόκληροι ευθύγραμμοι καρποί.

ββ) Ολόκληροι κυρτοί καρποί. Είναι οι ολόκληροι καρποί οι οποίοι σχηματίζουν γωνία καμπυλότητος τουλάχιστον 35 μοιρών.

γγ) Ημίση.

δδ) Τέταρτα

εε) Φέτες

στστ) Ροδέλλες

ζζ) Κύβοι

ηη) Ημικύκλια («ASIER»). Είναι τα τεμάχια που προκύπτουν από αποφλοιωμένα ημίση κοπτόμενα εγκαρσίως σε τεμάχια πάχους περίπου 10 χιλιοστομέτρων.

θθ) JULIENNE : Είναι τα τεμάχια που προκύπτουν από κοπές του καρπού κατά την έννοια του μήκους σε ραβδία ίσων περίπου διαστάσεων.

ιι) Τεμάχια ακανονίστου σχήματος.

β) Όταν τα αγγούρια παρουσιάζονται ως «ολόκληρα», επιτρέπεται η προαιρετική ταξινόμησή τους στις κατωτέρω κατηγορίες μεγέθους και η αναγραφή στην ετικέττα ή επί της επιφανείας της μονάδας συσκευασίας της κατηγορίας μεγέθους.

| Κατ. μεγέθους | Μήκος σε CM | Διάμετρος σε MM | Αρ. τεμαχ. ανά χλγ |
|---|---|---|---|
| Α1 | 3 - 6 | μέχρι 20 | 150 και περισ/ρα |
| Α2 | 3 - 6 | μέχρι 20 | 120 - 150 |
| Α3 | 3 - 6 | μέχρι 20 | 90 - 120 |
| Β1 | 6 - 9 | μέχρι 30 | 60 - 90 |
| Β2 | 6 - 9 | μέχρι 30 | 40 - 60 |
| Β3 | 6 - 9 | μέχρι 30 | 30 - 40 |
| Γ | 9 - 12 | μέχρι 40 | 10 - 30 |

5. Κριτήρια ποιότητας.

α) Ποικιλία. Σε κάθε μονάδα συσκευασίας πρέπει να περιέχονται ολόκληροι καρποί ή τεμάχια καρπών αγγουριού της αυτής ποικιλίας.

β) Ομοιομορφία χρώματος.

Πέραν των αναφερομένων στο άρθρο 11 του παρόντος, το χρώμα της επιδερμίδας των καρπών που περιέχονται μέσα στην αυτή μονάδα συσκευασίας δεν επιτρέπεται να αποκλείνει από το χαρακτηριστικό χρώμα σε ποσοστό μεγαλύτεροτου 15% κατά βάρος.

Στο «διατηρημένο τύπο», το χρώμα της επιδερμίδας των καρπών πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ του ανοικτού πρασίνου και του σκούρου πρασίνου και να μην υπάρχουν επ' αυτών αποχρωματισμένες ζώνες.

Στο «νωπό - συσκευασμένο τύπο», το χρώμα της επιδερμίδας πρέπει να κυμαίνεται μεταξύ του σκοτεινού κιτρινοπρασίνου και του πρασίνου.

γ) Ομοιομορφία μεγέθους.

αα) «Ολόκληρα αγγούρια» και «JULIENNE». Ποσοστό τουλάχιστον 80% σε αριθμό καρπών πρέπει να πληρούν τις κατωτέρω προδιαγραφές :

(1) Μήκος : Το μήκος της μεγαλύτερης μονάδας δεν πρέπει να υπερβαίνει περισσότερο από 50% εκείνο της μικρότερης μονάδος.

(2) Διάμετρος : Η Διάμετρος της μεγαλύτερης μονάδος δεν πρέπει να υπερβαίνει περισσότερο από 50% την διάμετρο της μικρότερης μονάδος.

Οι προδιαγραφές των περιπτώσεων α.α. (1) και α.α. (2) δεν εφαρμόζονται για τα αγγουράκια τουρσί που είναι συσκευασμένα σε δοχεία περιεκτικότητας μεγαλύτερης των 4 KG.

ββ) Ροδέλλες - φέτες. Τουλάχιστον στο 80% (κατάβάρος) των περισσότερο ομοιόμορφων από πλευράς μεγέθους τεμαχίων, που περιέχονται σε μία μονάδα συσκευασίας ή στη μονάδα δείγμα, η διάμετρος της μεγαλύτερης μονάδας δεν πρέπει να υπερβαίνει κατά ποσοστό ανώτερο του 50% τη διάμετρο της μικρότερης μονάδας.

δ) Υφή. Οι καρποί ή τα τεμάχια καρπών πρέπει να είναι συνεκτικά τραγανά και απαλλαγμένα ρυτίδων. Δεν πρέπει να περιέχονται καρποί ή τεμάχια καρπών μαλακά ή πλαδαρά.

Επίσης, οι καρποί ή τα τεμάχια καρπών πρέπει να είναι απαλλαγμένα από πολύ μεγάλους σπόρους.

ε) Οργανοληπτικές ιδιότητες : Πέραν των αναφερομένων στην παράγραφο 2 του άρθρου 11 του παρόντος, οι καρποί ή τα τεμάχια αυτών πρέπει να έχουν ευχάριστη, χαρακτηριστική γεύση ανάλογη με τον τύπο επεξεργασίας και τηνιδιαιτέρα αρωματική ύλη ή συστατικό που έχει προστεθεί.

Ειδικώτερα για την καλή γεύση, καθορίζονται τα κατωτέρω, κατά τόπο και κατηγορία τουρσιού αγγουριού, αναλυτικά στοιχεία :

α.α. Νωπός–συσκευασμένος τύπος (FRESH - PACK TYPE)

| Κατηγορία τουρσιού αγγουριού | Γραμμάρια οξεικού οξέος ανά 100 ML | | Γραμμάρια χλωριούχου νατρίου ανά 100 ML | | Βαθμοί Διαθλ/τρου (BRIX) | Βαθμοί BAUME |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | Minimum | Maximum | Minimum | Maximum | Minimum | Minimum |
| Τουρσιά ανήθου | 0,5 | 1,1 | 1,75 | 4,25 | — | — |
| Γλυκασμένο τουρσί ανήθου | 0,5 | 1,1 | 1,75 | 4,25 | 7,2 | 4,0 |
| Γλυκασμένο ψιλοκομμένο τουρσί ανήθου | 0,5 | 1,1 | 1,75 | 4,25 | 7,2 | 4,0 |
| Γλυκό και μετρίως γλυκό τουρσί | 0,8 | 1,65 | 1,25 | 2,75 | 18,0 | 10,0 |
| Γλυκό και μετρίως γλυκό ψιλοκομμένο τουρσί | 0,8 | 1,65 | 1,25 | 2,75 | 18,0 | 10,0 |
| Τουρσί διαίτης | — | — | — | — | — | — |

β.β. Διατηρημένος τύπος (CURED TYPE)

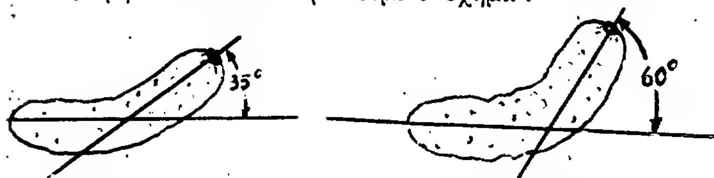
| Κατηγορία τουρσιού αγγουριού | Γραμμάρια οξεικού οξέος ανά 100 ML εκτός αν αναφέρεται διαφορετικά Minimum | Maximum | Αλάτι Χλωριούχο νάτριο Maximum | Αλατόμετρο βαθμοί Minimum | Maximum | Βαθμοί Διαθλ/τρου (BRIX) Minimum | Βαθμοί BAUME Minimum |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Ανήθου φυσικό ή γνήσιο | 0,6 (γαλακτικό) | — | — | 10 | 19 | — | — |
| Ανήθου επεξεργασμένο | 0,6 | — | — | 10 | 19 | — | — |
| Ξυνό<br>Ξυνό ανάμικτο<br>Ξυνό ψιλοκομμένο | 1,7 | 2,7 | — | 10 | 19 | — | — |
| Γλυκό<br>Γλυκό ανάμικτο<br>Γλυκό ψιλοκομμένο | 1,7 | 2,7 | 3γρμ. 100 ML | — | — | 32,64 | 18,0 |
| Μετρίως γλυκό<br>Μετρίως γλυκό ανάμικτο<br>Μετρίως γλυκό ψιλοκομμένο | 1,0 | — | — | — | — | 20,0 | 12,0 |
| Ξυνό μουστάρδας ή ξυνό σε σάλτσα | 1,7γρμ./100γρμ. | 2,7γρμ./100γρμ. | 3γρμ./100γρμ. | — | — | — | — |
| Γλυκό μουστάρδας ή γλυκό σε σάλτσα | 1,7γρμ./100γρμ. | 2,7γρμ./100γρμ. | 3γρμ./100γρμ. | — | — | 28,0 | 15,5 |

6. Ελαττώματα :

α) Ορισμός ελαττωμάτων

Πέραν των αναφερομένων στην παρ. 5 του άρθρου 11 του παρόντος, για τα αγγουράκια τουρσί ισχύουν και τα εξής :

αα) «Κυρτά αγγουράκια» είναι οι ολόκληροι καρποί αγγουριού που σχηματίζουν γωνία 35 μοιρών ή μεγαλύτερη αλλά όχι μεγαλύτερη των 60 μοιρών, η οποία μετράται όπως εμφαίνεται στο παρατιθέμενο σχήμα :




ββ) «Παραμορφωμένα αγγουράκια» είναι ολόκληρα καθ' οιονδήποτε τρόπο παραμορφωμένα και κακοσχηματισμένα αγγούρια, γενικώς κοντά και χονδρά ή ανεπαρκώς ανεπτυγμένα.

γγ) Μικρά τεμάχια αγγουριών ακανονίστου σχήματος, τα οποία ευρίσκονται τοποθετημένα στο άνω μέρος του δοχείου, για την εξασφάλιση του καλού γεμίσματος του δοχείου, δεν θεωρούνται ότι συνιστούν ελαττώματα.

δδ) Μειονεκτική υφή : Ως καρποί με μειονεκτική υφή θεωρούνται οι σοβαρώς ρυτιδωμένοι, οι πολύ μαλακοί ή πλαδαροί ή με πολύ χονδρά σπέρματα καρποί.

εε) Μειονεκτικός χρωματισμός : Ως καρποί με μειονεκτικό χρωματισμό θεωρούνται οι καρποί που έχουν σαφώς διάφορο χρωματισμό από αυτόν που χαρακτηρίζει την ποικιλία και τον τρόπο επεξεργασίας.

στστ) Κοίλοι καρποί : Ως κοίλοι θεωρούνται οι ολόκληροι καρποί, των οποίων η εσωτερική κοιλότης είναι ευρεία ή οι ροδέλες και οι φέτες των οποίων μεγάλο μέρος του κεντρικού σημείου τους ελλείπει.

β) Ανοχές ελαττωμάτων :

Η μεγίστη ανοχή ελαττωμάτων ορίζεται κατά τύπο ως κατωτέρω :

αα) Ολόκληρα, ολόκληρα κυρτά, μισά και JULIENNE σε δείγμα - μονάδα των 20 ολοκλήρων καρπών ή 40 μισών ή JULIENNE :

| Ελαττώματα | Ανώτατο όριο (αριθμός μονάδων) Ολόκληρα και ολόκληρα κυρτά | μισά ή JULIENNE |
|---|---|---|
| Κυρτά αγγούρια (μη περιλαμβανομένου του τύπου «κυρτά») | 3 | 2 |
| Παραμορφωμένα | 2 | 1 |
| Κηλιδωμένα | 3 | 3 |
| Μηχανικές βλάβες | 2 | 3 |
| Ποδίσκοι | 3 | 2 |
| Μειονεκτική υφή | 1 | 3 |
| Μειονεκτικός χρωματισμός | 1 | 2 |
| Κοίλα εσωτερικώς | 1 | - |
| Σύνολο αποδεκτών ανοχών | 7 | 11 |

ββ) Ροδέλλες, φέτες και ημικύκλια, σε δείγμα-μονάδα των 300 γραμμαρίων εστραγγισμένου βάρους :

| Ελαττώματα | Μέγιστο όριο (γραμμάρια) |
|---|---|
| Κηλιδωμένα | 15 |
| Μηχανικές βλάβες | 30 |
| Μειονεκτική υφή | 10 |
| Μειονεκτικός χρωματισμός | 10 |
| Κοίλα εσωτερικώς | 30 |
| Ποδίσκοι | 2 κατά δείγμα |
| Σύνολο αποδεκτών ανοχών (εκτός των ποδίσκων) | 75 γραμμ. |

Άρθρο 13.

Τεχνικές Προδιαγραφές Ταυτότητας Τουρσιών Πιπεριάς

1. Τουρσί πιπεριάς είναι το προϊόν που παρασκευάζεται από καρπούς του είδους CAPSICUM ANNUUM οι οποίοι πληρούν τις ποιοτικές προδιαγραφές που αναφέρονται στο άρθρο 3 του παρόντος και οι οποίοι, μετά από ενδεδειγμένη επεξεργασία, συσκευάζονται με υγρό πλήρωσης καταλλήλου σύνθεσης σε μεταλλικά δοχεία, γυάλινα βάζα, πλαστικά δοχεία ή πλαστικά σακκίδια και υφίστανται, ενδεχομένως, θερμική επεξεργασία.

2. Τύποι τουρσιών.

Αναλόγως του τρόπου παρασκευής, διακρίνονται δύο (2) τύποι τουρσιού πιπεριάς, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 10 του παρόντος, ήτοι :

α) Νωπός–συσκευασμένος τύπος (FRESH - PACK TYPE) του οποίου το υγρό πληρώσεως περιέχει νερό, ξύδι ή άλλο επιτρεπόμενο οξύ (άρθρο 7 του παρόντος), μαγειρικό άλας και ενδεχομένως ζάχαρη και είναι δυνατόν να περιέχει και ίχνη αρωματικών φυτών ή και σπόρους σιναπιού.

β) Διατηρημένος τύπος (CURED TYPE), του οποίου το υγρό πληρώσεως μετά την εξισορρόπηση περιέχει νερό, μαγειρικό άλας, κιτρικό οξύ σε αναλογία μέχρι 0,3 %, βενζοϊκό νάτριο ή σορβικό Να μέχρι 0,1 % και οξεικό οξύ μέχρι 0,1 %. Η ελαχίστη οξύτης εκπεφρασμένη σε οξεικό οξύ, πρέπει να είναι 0,6 % επί του περιεχομένου. Επίσης στις μεγάλες συσκευασίες (βαρέλια) επιτρέπεται η προσθήκη Θειώδους ανυδρίτου μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης, μέχρι περιεκτικότητας σε ολικό θειώδες 0,5 ‰–1 ‰ επί του περιεχομένου.

3. Τρόπος παρουσίασης.

Μόνο ολόκληροι καρποί πιπεριάς πρέπει να περιέχονται σε κάθε μονάδα συσκευασίας.

4. Κριτήρια ποιότητας.

α) Ποικιλία. Κατάλληλες για την παρασκευή τουρσιών ποικιλίες πιπεριάς είναι εκείνες οι οποίες έχουν σχετικώς μικρό, επιμήκη καρπό, χρυσοκιτρίνου χρώματος, με ολίγη σχετικώς σάρκα και ελαφρώς υπόξυνη γεύση. Οι περιεχόμενοι σε κάθε μονάδα συσκευασίας καρποί πιπεριάς πρέπει να είναι πρακτικά της αυτής ποικιλίας.

β) Χρώμα - Ομοιομορφία χρώματος. Επιζητείται το χρυσοκίτρινο χρώμα επί ποσοστού τουλάχιστον 80 % των καρπών που περιέχονται σε κάθε μονάδα συσκευασίας.

γ) Μέγεθος. Αναλόγως του μήκους των καρπών πιπεριάς, οι οποίοι περιέχονται σε μία μονάδα συσκευασίας, διακρίνονται οι κατωτέρω κατηγορίες μεγέθους αυτών :

| Κατηγορία Μεγέθους | Μήκος καρπού σε εκατοστόμετρα |
|---|---|
| I | 1 - 3 |
| II | 3 - 6 |
| III | 6 - 9 |
| IV | 1 - 9 (ανάμικτοι) |

δ) Υφή. Πέραν των αναφερομένων στην παράγραφο 3 του άρθρου 11 του παρόντος, η υφή του τουρσιού πιπεριάς θεωρείται τραγανή εφόσον ο ποδίσκος αυτής δεν αποσπάται εύκολα.

ε) Οργανοληπτικές ιδιότητες. Η γεύση, η οσμή και το άρωμα του τελικού προϊόντος πρέπει να πληρούν τους όρους της παραγράφου 2 του άρθρου 11 του παρόντος.

5. Ελαττώματα.

α) Ορισμός ελαττωμάτων :

αα) Ελαφρώς κηλιδωμένοι καρποί : Χαρακτηρίζονται οι καρποί οι οποίοι έχουν στην επιφάνειά τους μικρά στίγματα από προσβολές εντόμων ή από μυκητολογικές ή βακτηριολογικές παθήσεις, τα οποία δεν μειώνουν σοβαρά την εμφάνιση του προϊόντος.

ββ) Κηλιδωμένοι και σοβαρώς κηλιδωμένοι καρποί : Χαρακτηρίζονται οι καρποί οι οποίοι φέρουν στην επιφάνειά τους σαφώς εμφανείς κηλίδες από προσβολές εντόμων ή από μυκητολογικές ή βακτηριολογικές παθήσεις ή από αντίξοες μετεωρολογικές συνθήκες (χαλάζι, εγκαύματα κλπ.) οι οποίες βλάπτουν σοβαρά την εμφάνιση του προϊόντος.

γγ) Μηχανικές ζημιές : Καρποί πιπεριάς θεωρούνται ότι έχουν υποστεί μηχανική ζημιά όταν είναι σχισμένοι ή συντεθλιμένοι σε τέτοιο βαθμό ώστε η εμφάνισή τους να έχει ζημιωθεί.

δδ) Παραμορφωμένοι καρποί : Χαρακτηρίζονται οι καρποί των οποίων το κανονικό σχήμα έχει υποστεί παραμόρφωση από οποιαδήποτε αιτία.

εε) Αβλαβείς ξένες φυτικές ύλες : Χαρακτηρίζονται φύλλα ή άλλα μέρη του φυτού της πιπεριάς ή άλλων φυτικών ειδών, τα οποία δεν έχουν προστεθεί ως συστατικά του τουρσιού ή για την απόκτηση των οργανοληπτικών ιδιοτήτων αυτού.

στστ) Γαιώδεις προσμίξεις : Χαρακτηρίζονται οποιαδήποτε συστατικά γαιώδους προελεύσεως (ιλύς, άμμος, χάλικες κλπ.)

β) Ανοχές ελαττωμάτων :

Οι ανοχές ελαττωμάτων για μία μονάδα - δείγμα 50 καρπών ορίζονται ως κατωτέρω :

Ανοχές κατ' ανώτατο όριο

| α/α | Ελαττώματα | Ανά 50 καρπούς |
|---|---|---|
| 1. | Ελαφρώς κηλιδωμένοι καρποί | Επιτρέπεται η ύπαρξή τους εφ' όσον δεν μειώνεται σοβαρά η εμφάνιση του προϊόντος |
| 2. | Κηλιδωμένοι και σοβαρώς κηλιδωμένοι καρποί | 4 καρποί, αλλά όχι περισσότεροι των 2 καρπών σοβαρώς κηλιδωμένοι |
| 3. | Ανοχές μεγέθους | 5 καρποί που δεν ανταποκρίνονται στην κατηγορία μεγέθους |
| 4. | Μηχανικές ζημιές | 5 καρποί |
| 5. | Παραμορφωμένοι καρποί | 5 καρποί |
| 6. | Αβλαβείς ξένες φυτικές ύλες | 3 τεμάχια |
| 7. | Γαιώδεις προσμίξεις | Ίχνη |
| | Σύνολο | 9 καρποί, οι οποίοι δεν μειώνουν σοβαρώς την εμφάνιση. |

Άρθρο 14.

Τεχνικές προδιαγραφές ταυτότητας τουρσιού κόκκινης πιπεριάς

1. Τουρσί κόκκινης πιπεριάς είναι το προϊόν που προέρχεται από καρπούς του είδους CAPSICUM ANNUUM και διαφόρων ποικιλιών (στρογγυλές, επιμήκεις κλπ.), οι οποίοι πληρούν τις ποιοτικές προδιαγραφέςπου αναφέρονται στο άρθρο 3 του παρόντος και οι οποίοι, μετά από ενδεδειγμένη επεξεργασία, συσκευάζονται με υγρό πληρώσεως κατάλληλης σύνθεσης σε μεταλλικά δοχεία ή γυάλινα βάζα ή πλαστικά δοχεία ή πλαστικά σακκίδια και υφίστανται, ενδεχομένως, θερμική επεξεργασία.

2. Τύποι τουρσιών.

Αναλόγως του τρόπου παρασκευής, διακρίνονται δύο (2) τύποι τουρσιού κόκκινης πιπεριάς, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 10 του παρόντος, ήτοι:

α) Νωπός–συσκευασμένος τύπος (FRESH - PACK), του οποίου το υγρό πληρώσεως περιέχει νερό, ξύδι ή άλλο επιτρεπόμενο οξύ (άρθρο 7), μαγειρικό άλας και ενδεχομένως ζάχαρη και ενδεχομένως μικρή ποσότητα βρωσίμου φυτικής προελεύσεως ελαίου, και είναι δυνατόν να περιέχει και ίχνη αρωματικών φυτών.

β) Διατηρημένος τύπος (CURED TYPE), του οποίου το υγρό πληρώσεως περιέχει νερό, ξύδι, μαγειρικό άλας και κιτρικό οξύ σε αναλογία μέχρι 0,3 % μετά την εξισορρόπηση. Η ελαχίστη οξύτητα εκπεφρασμένη σε οξεικό οξύ πρέπει να είναι 0,6 % επί του περιεχομένου.

3. Τρόπος παρουσίασης.

Μόνο ολόκληροι, κομμένοι σε λωρίδες ή κύβους ή τέταρτα καρποί κόκκινης πιπεριάς επιτρέπεται να περιέχονται σε κάθε μονάδα συσκευασίας, των οποίων πρέπει να έχει αφαιρεθεί το τμήμα που φέρει τους σπόρους.

4. Κριτήρια ποιότητας.

α) Ποικιλία: Κατάλληλες για την παρασκευή τουρσιών ποικιλίες κόκκινης πιπεριάς είναι οι σαρκώδεις, ερυθρού χρώματος και με γλυκειά γεύση.

Το περιεχόμενο κάθε μονάδας συσκευασίας πρέπει να ανήκει στην αυτή ποικιλία.

β) Ομοιομορφία χρώματος. Το περιεχόμενο κάθε μονάδας συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιομόρφου βαθέως ερυθρού χρωματισμού.

Δεν επιτρέπεται επί των τεμαχίων κόκκινης πιπεριάς να υπάρχουν τοπικώς αποχρωματισμένες περιοχές.

γ) Ομοιομορφία μεγέθους: Τα τεμάχια κόκκινης πιπεριάς που περιέχονται σε κάθε μονάδα συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιόμορφα από απόψεως μεγέθους.

δ) Υφή. Ως προς την υφή ισχύουν τα αναφερόμενα στην παρ. 3 του άρθρου 11 του παρόντος, εκτός από τις αποφλοιωμένες που πρέπει να είναι συνεκτικές και να διατηρούν το αρχικό τους σχήμα.

ε) Οργανοληπτικές ιδιότητες. Ισχύουν τα αναφερόμενα στην παρ. 2 του άρθρου 11 του παρόντος.

5. Ελαττώματα

α) Ορισμός ελαττωμάτων

Ως προς τον ορισμό των ελαττωμάτων ισχύουν κατ' αναλογίαν τα αναφερόμενα στην παρ. 5 του άρθρου 13 του παρόντος.

β) Ανοχές ελαττωμάτων

Οι ανοχές ελαττωμάτων για μία μονάδα - δείγμα 300 γραμμαρίων ορίζονται ως κατωτέρω:

Ανοχές κατ' ανώτατο όριο

| α/α | Ελαττώματα | Ανά 300 γραμ. στερεάς φάσης |
|---|---|---|
| 1. | Ελαφρώς κηλιδωμένα τεμάχια | Επιτρέπεται η ύπαρξή τους εφόσον δεν μειώνεται σοβαρώς η εμφάνιση του προϊόντος |
| 2. | Κηλιδωμένα και σοβαρώς κηλιδωμένα τεμάχια | 10 τεμάχια αλλά όχι περισσότερα των 3 τεμαχίων σοβαρώς κηλιδωμένα |
| 3. | Μηχανικές ζημιές | —— |
| 4. | Τεμάχια προερχόμενα από παραμορφωμένους καρπούς | 5 τεμάχια |
| 5. | Αβλαβείς ξένες φυτικές ύλες | 2 τεμάχια |
| 6. | Γαιώδεις προσμίξεις | Ίχνη |
| | Σύνολο | 7 τεμάχια, τα οποία δεν μειώνουν σοβαρώς την εμφάνιση. |

Άρθρο 15.

Τεχνικές προδιαγραφές ταυτότητας τουρσιού χλωρών φασιόλων (φασολάκια)

1. Φασολάκια τουρσί είναι το προϊόν που προέρχεται από νωπούς καλώς ανεπτυγμένους, καθαρούς και υγιείς λοβούς του είδους PHASEOLUS VULGARIS L, των οποίων έχουν αφαιρεθεί τα άκρα, πλυμένους και καλώς λευκανθέντας και οι οποίοι συσκευάζονται με υγρό πληρώσεως καταλλήλου συνθέσεως σε μετλλικά δοχεία ή γυάλινα βάζα, ή πλαστικά δοχεία ή πλαστικά σακκίδια και υφίστανται, ενδεχομένως, θερμική επεξεργασία.

2. Τύποι τουρσιών

Αναλόγως του τρόπου παρασκευής, διακρίνονται δύο (2) τύποι τουρσιών χλωρών φασιόλων, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 10 του παρόντος, ήτοι:

α) Νωπός–συσκευασμένος τύπος (FRESH-PACK), του οποίου το υγρό πληρώσεως περιέχει νερό, ξύδι ή άλλο επιτρεπόμενο οξύ (άρθρο 7), μαγειρικό άλας και ενδεχομένως ζάχαρη καθώς και μπαχαρικά ή αρωματικά φυτά ή εκχυλίσματα αυτών.

β) Διατηρημένος τύπος (CURED - TYPE), του οποίου το υγρά πληρώσεως περιέχει νερό, ξύδι ή άλλο επιτρεπόμενο οξύ (άρθρο 7), μαγειρικό άλας και επιτρεπόμενα συντηρητικά.

Η ελαχίστη οξύτητα εκπεφρασμένη σε οξεικό οξύ πρέπει να είναι 0,6 %, επί του περιεχομένου.

3. Τρόπος παρουσίασης

Μόνο τεμαχισμένα φασολάκια επιτρέπεται να περιέχονται σε κάθε μονάδα συσκευασίας.

4. Κριτήρια ποιότητας.

α) Ποικιλία. Σε κάθε μονάδα συσκευασίας πρέπει να περιέχονται τεμάχια λοβών της αυτής ποικιλίας τόσο από πλευράς σχήματος (κυλινδρικά ή επίπεδα) όσο και από πλευράς χρώματος (πράσινα ή χρυσοκίτρινα).

β) Ομοιομορφία χρώματος. Το περιεχόμενο κάθε μονάδας συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιόμορφο ως προς το χρώμα.

γ) Ομοιομορφία μεγέθους. Τα τεμάχια λοβών τα οποία περιέχονται σε κάθε μονάδα συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιόμορφα από απόψεως μεγέθους.

δ) Υφή. Τα τεμάχια λοβών πρέπει να στερούνται νεύρων, να είναι τρυφερά και εύχυμα.

ε) Οργανοληπτικές ιδιότητες. Ισχύουν τα αναφερόμενα στην παρ. 2 του άρθρου 11 του παρόντος.

5. Ελαττώματα:

α) Ορισμός ελαττωμάτων

Ως προς τον ορισμό των ελαττωμάτων ισχύουν κατ' αναλογίαν τα αναφερόμενα στην παρ. 5 του άρθρου 13 του παρόντος.

β) Ανοχές ελαττωμάτων.

Οι ανοχές ελαττωμάτων για μία μονάδα - δείγμα 500 γραμμαρίων ορίζονται ως κατωτέρω:

Ανοχές κατ' ανώτατο όριο

| α/α | Ελαττώματα | Ανά 500 γραμμάρια στερεάς φάσης |
|---|---|---|
| 1. | Ελαφρώς κηλιδωμένα τεμάχια | Επιτρέπεται η ύπαρξή τους εφόσον δεν μειώνεται σοβαρώς η εμφάνιση του προϊόντος |
| 2. | Κηλιδωμένα και σοβαρώς κηλιδωμένα τεμάχια | 15 τεμάχια, αλλά όχι περισσότερα των 5 τεμαχίων σοβαρώς κηλιδωμένα |
| 3. | Μηχανικές ζημιές | —— |
| 4. | Τεμάχια προερχόμενα από παραμορφωμένους λοβούς | 10 τεμάχια |

| | |
|---|---|
| 5. Αβλαβείς ξένες φυτικές ύλες | |
| α) Κατά το πλείστον επίπεδες | 5 τετραγ. εκατοστά |
| β) Κατά το πλείστον κυλινδρικές ή στρογγυλές | 1 τεμάχιο |
| 6. Σκληρές ίνες | 10 τεμάχια |
| 7. Γαιώδεις προσμίξεις | Ίχνη |
| Σύνολο | 15 τεμάχια, τα οποία δεν μειώνουν σοβαρώς την εμφάνιση. |

'Αρθρο 16.

Τεχνικές προδιαγραφές ταυτότητας τουρσιού σπαραγγιού

1. Τουρσί σπαραγγιού είναι το προϊόν που προέρχεται από εύχυμους, νωπούς ή καλώς διατηρηθέντες σε ψυγεία βλαστούς του είδους ASPARAGUS OFFICINALIS, οι οποίοι έχουν υποστεί λεύκανση και αποφλοίωση και οι οποίοι συσκευάζονται με υγρό πληρώσεως, καταλλήλου συνθέσεως, σε μεταλλικά δοχεία ή γυάλινα βάζα ή πλαστικά δοχεία ή πλαστικά σακκίδια και υφίστανται, ενδεχομένως, θερμική επεξεργασία.

2. Τύποι τουρσιών.

Αναλόγως του τρόπου παρασκευής, διακρίνονται δύο (2) τύποι τουρσιών σπαραγγιού, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 10 του παρόντος, ήτοι :

α) Νωπός - συσκευασμένος τύπος (FRESH - PACK), του οποίου το υγρό πληρώσεως περιέχει νερό, ξύδι ή άλλο επιτρεπόμενο οξύ (άρθρο 7), μαγειρικό άλας, ενδεχομένως ζάχαρη και ενδεχομένως μικρή ποσότητα βρώσιμου φυτικής προελεύσεως ελαίου καθώς και διάφορα εκχυλίσματα μπαχαρικών ή αρωματικών φυτών.

β) Διατηρημένος τύπος (CURED TYPE), του οποίου το υγρό πληρώσεως περιέχει νερό, ξύδι ή άλλο επιτρεπόμενο οξύ (άρθρο 7), μαγειρικό άλας και επιτρεπόμενα συντηρητικά. Η ελαχίστη οξύτητα, εκπεφρασμένη σε οξεικό οξύ, πρέπει να είναι 0,6 % επί του περιεχομένου.

3. Τρόπος παρουσίασης.

α) Αναλόγως του τρόπου κοπής των βλαστών σπαραγγιού, διακρίνονται δύο τύποι παρουσίασης :

αα) Κορυφές, εάν οι βλαστοί, μήκους μέχρι 7 εκατοστομέτρων κατ' ανώτατο όριο, φέρουν και την κεφαλή τους (επάκριο οφθαλμό).

ββ) Τεμάχια βλαστών, εάν προέρχονται από εγκάρσιες τομές βλαστών σπαραγγιού, χωρίς προηγούμενη αφαίρεση του επακρίου τμήματος. Ποσοστό τουλάχιστον 20 % των τεμαχίων πρέπει να φέρει κεφαλές.

β) Ειδικώτερα, προκειμένου για κορυφές σπαραγγιού, αυτές πρέπει να τοποθετούνται παραλλήλως προς τον άξονα της μονάδας συσκευασίας.

4. Κριτήρια ποιότητας.

α) Ποικιλία. Σε κάθε μονάδα συσκευασίας πρέπει να περιέχονται σπαράγγια της αυτής ποικιλίας από πλευράς χρώματος (πράσινες ή λευκές κορυφές ή τεμάχια αυτών).

β) Ομοιομορφία χρώματος. Το περιεχόμενο κάθε μονάδας συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιόμορφο ως προς το χρώμα.

γ) Ομοιομορφία μεγέθους : Οι βλαστοί ή τα τεμάχια βλαστών που περιέχονται σε κάθε μονάδα συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιόμορφοι από απόψεως μήκους και πάχους.

Η διάμετρος της βάσεως του παχυτέρου δεν πρέπει να διαφέρει από τη διάμετρο βάσεως του λεπτότερου βλαστού περισσότερο των 3 χιλιοστομέτρων.

δ) Υφή : Η υφή του προϊόντος πρέπει να είναι μαλακή.

ε) Οργανοληπτικές ιδιότητες : Ισχύουν τα αναφερόμενα στην παράγραφο 2 του άρθρου 11 του παρόντος.

5. Ελαττώματα :

Οι ανοχές ελαττωμάτων ορίζονται ως κατωτέρω :

α) Φλοιοί : Προκειμένου περί κορυφών σπαραγγιού, επιτρέπεται όπως ποσοστό μέχρι 15 % κατ' ανώτατο όριο των κορυφών που περιέχονται σε κάθε μονάδα συσκευασίας φέρουν προσκολλημένα επ' αυτών μικρά τμήματα φλοιού.

β) Μέγεθος :

αα) Προκειμένου περί κορυφών, επιτρέπεται όπως ποσοστό μέχρι 10 % κατ' ανώτατο όριο είναι μικρότερο ή μεγαλύτερο του επικρατούντος μήκους.

ββ) Προκειμένου περί τεμαχίων βλαστών, επιτρέπεται όπως ποσοστό μέχρι 20 % κατ' ανώτατο όριο είναι μικρότερο ή μεγαλύτερο των 3 εκατοστομέτρων μήκους.

γ) Κορυφές. Προκειμένου περί κορυφών, ουδείς βλαστός επιτρέπεται να στερείται της κεφαλής αυτού.

'Αρθρο 17.

Τεχνικές προδιαγραφές ταυτότητας τουρσιού αρακά

1. Τουρσί αρακά είναι το προϊόν που προέρχεται από την αποφλοίωση νωπών ή καλά διατηρηθέντων σε ψυγεία λοβών του είδους PISUM SATIVUM L, οι οποίοι έχουν υποστεί λεύκανση και συσκευάζονται με υγρό πληρώσεως, καταλλήλου συνθέσεως, σε μεταλλικά δοχεία ή γυάλινα βάζα ή πλαστικά δοχεία ή πλαστικά σακκίδια και υφίστανται, ενδεχομένως, θερμική επεξεργασία.

Απαγορεύεται η παρασκευή τουρσιού αρακά από αναγεννηθέντες δι' ενυδατώσεως σπόρους ξηρού αρακά.

2. Τύποι τουρσιών.

Αναλόγως του τρόπου παρασκευής, διακρίνονται δύο (2) τύποι τουρσιών αρακά, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 10 του παρόντος, ήτοι :

α) Νωπός - συσκευασμένος τύπος (FRESH - PACK), του οποίου το υγρό πληρώσεως περιέχει νερό, ξύδι ή άλλο επιτρεπόμενο οξύ (άρθρο 7), μαγειρικό άλας όχι περισσότερο του 2 %, ενδεχομένως ζάχαρη και ενδεχομένως, διάφορα εκχυλίσματα μπαχαρικών ή αρωματικών φυτών.

β) Διατηρημένος τύπος (CURED TYPE) του οποίου το υγρό πληρώσεως περιέχει νερό, ξύδι ή άλλο επιτρεπόμενο οξύ (άρθρο 7), μαγειρικό άλας όχι περισσότερο του 20 %, επιτρεπόμενα συντηρητικά και ενδεχομένως, διάφορα εκχυλίσματα μπαχαρικών ή αρωματικών φυτών.

3. Τρόπος παρουσίασης.

Αναλόγως του τύπου της ποικιλίας, διακρίνονται δύο τύποι τουρσιού αρακά :

α) Με λείο φλοιό

β) Με συρρικνωμένο φλοιό

4. Κριτήρια ποιότητας

α) Ποικιλία. Σε κάθε μονάδα συσκευασίας πρέπει να περιέχονται σπόροι αρακά της αυτής ποικιλίας από απόψεως καταστάσεως φλοιού (λείος ή συρρικνωμένος).

β) Μέγεθος. Οι σπόροι αρακά που περιέχονται σε κάθε μονάδα συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιόμορφοι από πλευράς μεγέθους.

γ) Χρώμα. Οι σπόροι αρακά πρέπει να παρουσιάζουν κανονικό χρώμα. Ο σκοτεινός χρωματισμός, που οφείλεται στη μερική μόνο καταστροφή της υπεροξειδάσης, συνιστά ελάττωμα.

δ) Υφή. Η υφή των σπόρων του αρακά πρέπει να είναι μαλακή.

ε) Οργανοληπτικές ιδιότητες. Ισχύουν τα αναφερόμενα στην παράγραφο 2 του άρθρου 11 του παρόντος.

5. Ελαττώματα.

α) Περικάρπια: Πρέπει να απομακρύνονται όλα τα περικάρπια κατά την αποφλοίωση και το κοσκίνισμα του αρακά.

β) Ακατάλληλοι σπόροι: Ως ακατάλληλοι σπόροι θεωρούνται οι προσβεβλημένοι ή εκφυλισμένοι σπόροι, οι οποίοι, κατά τη διαλογή, πρέπει να απομακρύνονται.

γ) Αλλοίωση χρώματος σπόρων. Οι σπόροι πρέπει να παρουσιάζουν κανονικό χρώμα. Για το λόγο αυτό η καταστροφή της υπεροξειδάσης πρέπει να είναι πλήρης.

Το σύνολο ανοχών στα ανωτέρω ελαττώματα ορίζονται σε 5% του εστραγγισμένου βάρους.

Άρθρο 18.

Τεχνικές προδιαγραφές ταυτότητας τουρσιού πατζαριού

1. Τουρσί πατζαριού είναι το προϊόν που προέρχεται από τις γογγυλόρριζες του είδους BETA VULGARIS L. VAR RAPACEUM, οι οποίες έχουν υποστεί λεύκανση και αποφλοίωση και οι οποίες κατόπιν τεμαχισμού, συσκευάζονται με υγρό πληρώσεως, καταλλήλου συνθέσεως, σε μεταλλικά δοχεία ή γυάλινα βάζα ή πλαστικά δοχεία ή πλαστικά σακκίδια και υφίστανται ενδεχομένως, θερμική επεξεργασία.

2. Τύποι τουρσιών.

Αναλόγως του τρόπου παρασκευής, διακρίνονται δύο (2) τύποι τουρσιών πατζαριού, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 10 του παρόντος, ήτοι:

α) Νωπός - συσκευασμένος τύπος (FRESH - PACK), του οποίου το υγρό πληρώσεως περιέχει νερό, ξύδι ή άλλο επιτρεπόμενο οξύ (άρθρο 7), μαγειρικό άλας, ενδεχομένως ζάχαρη και ενδεχομένως, διάφορα εκχυλίσματα μπαχαρικών ή αρωματικών φυτών ή τεμάχια αυτών.

β) Διατηρημένος τύπος (CURED TYPE), του οποίου το υγρό πληρώσεως περιέχει νερό, ξύδι ή άλλο επιτρεπόμενο οξύ (άρθρο 7), μαγειρικό άλας και επιτρεπόμενα συντηρητικά. Η ελαχίστη οξύτητα, εκπεφρασμένη σε οξεικό οξύ, πρέπει να είναι 0,6% επί του περιεχομένου.

3. Τρόπος παρουσιάσεως.

α) Ολόκληρες: Ως ολόκληρες παρουσιάζονται οι γογγυλόρριζες του πατζαριού όταν η διάμετρος αυτών δεν υπερβαίνει τα 40 χιλιοστόμετρα.

β) Φέτες: Είναι τα μέρη της γογγυλόρριζας, τα οποία λαμβάνονται από τομές παράλληλες προς κάποιον άξονά της.

γ) Κύβοι: Είναι τα μέρη της γογγυλόρριζας που προκύπτουν από τη διαίρεσή της σε κύβους περίπου ίσων διαστάσεων.

4. Κριτήρια ποιότητας.

α) Ποικιλία. Σε κάθε μονάδα συσκευασίας πρέπει να περιέχονται μέρη γογγυλόρριζας πατζαριού της αυτής ποικιλίας από πλευράς σχήματος, μεγέθους και χρώματος σαρκός.

β) Ομοιομορφία χρώματος. Το περιεχόμενο κάθε μονάδος συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιόμορφο ως προς το χρώμα.

γ) Ομοιομορφία μεγέθους. Τα μέρη των γογγυλορριζών που περιέχονται σε κάθε μονάδα συσκευασίας πρέπει να είναι ομοιόμορφα ως προς τον τύπο κοπής (φέτες ή κύβοι) και ως προς το μέγεθος αυτών.

δ) Υφή. Η υφή του προϊόντος πρέπει να είναι σχετικώς τραγανή αλλά το προϊόν πρέπει να στερείται ξυλωδών μερών.

ε) Οργανοληπτικές ιδιότητες. Ισχύουν τα αναφερόμενα στην παρ. 2 του άρθρου 11 του παρόντος.

5. Ελαττώματα.

Οι ανοχές ελαττωμάτων ορίζονται κατ' αριθμόν ως κατωτέρω:

α) Φλοιοί. Επιτρέπεται όπως, προκειμένου μεν περί φετών, ποσοστό μέχρι 5% κατ' ανώτατο όριο φέρουν προσκολλημένο μικρό τμήμα φλοιού, προκειμένου δε περί κύβων, ποσοστό μέχρι 15% κατ' ανώτατο όριο, φέρουν προσκολλημένο μικρό τμήμα φλοιού.

β) Άκρα γογγυλόρριζας: Ως άκρα γογγυλόρριζας νοούνται τα σημεία από τα οποία εκφύονται τα φύλλα και αρχίζει η μη σαρκώδης ρίζα. Γίνεται αποδεκτή η παρουσία άκρων γογγυλόρριζας μέχρι 2% κατ' ανώτατο όριο του συνολικού αριθμού των τεμαχίων προκειμένου περί φετών, και μέχρι 5% κατ' ανώτατο όριο του συνολικού αριθμού των τεμαχίων προκειμένου περί κύβων.

Το σύνολο ανοχών στα ανωτέρω ελαττώματα ορίζεται προκειμένου μεν περί φετών σε 5%, προκειμένου δε περί κύβων σε 15% του συνολικού αριθμού αυτών.

Άρθρο 19.

Τεχνικές προδιαγραφές ταυτότητας τουρσιού κράμβης (SAUERKRAUT)

1. Τουρσί κράμβης (SAUERKRAUT) είναι το προϊόν που προέρχεται από φυσική γαλακτική ζύμωση τεμαχισμένων σε λεπτές φέτες ωρίμων κεφαλών του είδους BRASSICA OLERACEA VAR CAPITATA L, κατόπιν προσθήκης μαγειρικού άλατος μέχρι 2,5% κατ' ανώτατο όριο και, ενδεχομένως, φυσικών μπαχαρικών ή αρωματικών φυτών και ζάχαρης και το οποίο συσκευάζεται σε μεταλλικά δοχεία ή γυάλινα βάζα ή πλαστικά δοχεία ή πλαστικά σακκίδια και υφίσταται, ενδεχομένως, θερμική επεξεργασία.

2. Απαγορεύεται η προσθήκη ξυδιού, γαλακτικού οξέος, συντηρητικών, χημικών λευκαντικών, τεχνητών γλυκαντικών ουσιών και πάσης άλλης ξένης ουσίας.

3. Επιτρέπεται, κατά τη διάρκεια της ζυμώσεως ή μετά τη ζύμωση, η προσθήκη κρασιού σε αναλογία τουλάχιστον ενός λίτρου ανά πενήντα (50) χιλιόγραμμα κράμβης. Τούτο σημαίνεται, υποχρεωτικώς επί της μονάδος συσκευασίας ή επί της ετικέττας αυτής.

4. Όπως εξ ορισμού προκύπτει, μόνο ο διατηρημένος τύπος (CURED TYPE) τουρσιού κράμβης υπάρχει.

5. Κριτήρια ποιότητας.

α) Ποικιλία: Μόνο ποικιλίες με λευκή κεφαλή και λεπτές νευρώσεις φύλλων επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται για την παρασκευή τουρσιού κράμβης.

β) Χρώμα: Ιδανικό χρώμα είναι το λευκό ομοιόμορφο. Αποκλίσεις προς το ρόδινο ή προς το καστανό και το τεφρό χρώμα υποδηλούν κακές συνθήκες ζυμώσεως και διάφορες φυσικοχημικές αντιδράσεις, οι οποίες υποβαθμίζουν το προϊόν.

γ) Υφή: Τα τεμάχια της κράμβης πρέπει να διατηρούν σχετικώς συνεκτική υφή. Μαλακή υφή υποδηλεί δράση πηκτινολυτικών ενζύμων, συνεπεία ενάρξεως της ζυμώσεως υπό υψηλήν θερμοκρασίαν και είναι ανεπιθύμητη.

δ) Οργανοληπτικές ιδιότητες. Πέραν των αναφερομένων στην παράγρ. 2 του άρθρου 11 του παρόντος, το προϊόν δεν πρέπει να περιέχει βλέννα σχηματισμένη εις βάρος των ζαχάρων και πρέπει να είναι απαλλαγμένο από δύσοσμες ουσίες που υποδηλούν εκτροπή της ζυμώσεως.

6. Ελαττώματα:

α) Ορισμοί:

αα) Κηλίδες. Ως κηλίδες νοούνται οι οποιασδήποτε φύσης κηλίδες που ανευρίσκονται στις λωρίδες τουρσιού κράμβης.

ββ) Αβλαβείς ξένες φυτικές ύλες: Ως αβλαβείς ξένες φυτικές ύλες νοούνται τυχόν πράσινα τεμάχια φύλλων της

κεφαλής της κράμβης, σκληρά τεμάχια άκρων φύλλων ή του στελέχους της κεφαλής της κράμβης και κάθε αβλαβής εν γένει ξένη φυτική ύλη.

γγ) Μειονεκτική υφή : Ως μειονεκτική υφή χαρακτηρίζεται η σκληρή υφή ωρισμένων λωρίδων ή τμημάτων εν γένει φύλλων που φέρουν σκληρές νευρώσεις ή τμήματα προσκείμενα στο στέλεχος της κεφαλής τα οποία ανευρίσκονται εντός του τουρσιού, καθώς και η μαλακή υφή.

δδ) Μειονεκτικός χρωματισμός : Ως μειονεκτικός χρωματισμός νοείται κάθε απόκλιση από τον τυπικό λευκό χρωματισμό.

εε) Μειονεκτική οσμή : Ως μειονεκτική χαρακτηρίζεται κάθε δυσάρεστη και ανεπιθύμητη οσμή.

στστ) Μειονεκτική γεύση : Πολύ ξυνή ή πολύ αλμυρή γεύση θεωρείται ως μειονεκτική.

β) Ανοχές ελαττωμάτων :

αα) Οι ανοχές ελαττωμάτων για μία μονάδα - δείγμα 500 γραμμαρίων ορίζονται ως κατωρέρω :

Ανοχές κατ' ανώτατο όριο

| α/α | Ελαττώματα | Ανά 500 γραμ. προϊόντος |
|---|---|---|
| 1. | Ελαφρώς κηλιδωμένες λωρίδες | Επιτρέπεται η ύπαρξή τους εφόσον δεν μειώνεται σοβαρώς η εμφάνιση του προϊόντος |
| 2. | Κηλιδωμένες και σοβαρώς κηλιδωμένες λωρίδες | 15 λωρίδες αλλά όχι περισσότερες των 5 λωρίδων σοβαρώς κηλιδωμένες |
| 3. | Αβλαβείς ξένες φυτικές ύλες | 2 τεμάχια |
| 4. | Μειονεκτική υφή | 5 λωρίδες με μαλακή ή σκληρή υφή κατά περιοχές |
| 5. | Γαιώδεις προσμίξεις | Ίχνη |
| | Σύνολο | 15 λωρίδες οι οποίες δεν μειώνουν σοβαρώς την εμφάνιση και την ποιότητα του προϊόντος |

ββ) Για τα υπό στοιχεία δδ, εε και στστ του εδαφίου α ελαττώματα, ουδεμία ανοχή αναγνωρίζεται.

## Άρθρο 20.

### Τεχνικές προδιαγραφές ταυτότητας αμπελοφύλλων σε άλμη

1. Ορισμός : Αμπελόφυλλα σε άλμη είναι το προϊόν που παρασκευάζεται από ολόκληρα, τρυφερά και μέσου μεγέθους φύλλα του είδους VITIS VINIFERA συνήθως της ποικιλίας «σουλτανίνα», των οποίων έχει αφαιρεθεί ο ποδίσκος και τα οποία πληρούν τις ποιοτικές προδιαγραφές του άρθρου 3 του παρόντος, μετά δε από ενδεδειγμένη επεξεργασία, συσκευάζονται με υγρό πληρώσεως καταλλήλου συνθέσεως σε μεταλλικά δοχεία, γυάλινα βάζα, πλαστικά δοχεία ή πλαστικά σακκίδια και υφίστανται, ενδεχομένως θερμική επεξεργασία.

2. Τύποι αμπελοφύλλων : Αναλόγως του τρόπου παρασκευής, διακρίνονται δύο (2) τύποι αμπελοφύλλων σε άλμη, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 10 του παρόντος ήτοι :

α) Νωπός - συσκευασμένος τύπος (FRESH - PACK TYPE), του οποίου το υγρό πληρώσεως αποτελείται από άλμη χαμηλής πυκνότητας, η οποία επιτρέπεται να οξυνισθεί με κιτρικό οξύ μέχρις επιτεύξεως οξύτητας 0,5 έως 1 ‰ και

β) Διατηρημένος τύπος (CURED TYPE) του οποίου, το υγρό πληρώσεως αποτελείται από υψηλής πυκνότητας άλμη (μέχρι 20 %), στην οποία επιτρέπεται προσθήκη θειώδους ανυδρίτου μέχρι περιεκτικότητός της σε ολικό θειώδες 0,5 - 1 ‰.

3. Τρόπος παρουσίασης : Μόνον ολόκληρα αμπελόφυλλα, χωρίς ποδίσκο, πρέπει να περιέχονται σε κάθε μονάδα συσκευασίας.

4. Κριτήρια ποιότητας :

α) Ποικιλία : Κατάλληλη ποικιλία για παρασκευή αμπελοφύλλων σε άλμη είναι η ποικιλία «σουλτανίνα», της οποίας τα φύλλα φέρουν μικρές οδοντώσεις στην περιφέρεια του ελάσματός τους και δίδουν προϊόν με ωραίο κιτρινοπράσινο χρωματισμό.

Τα περιεχόμενα σε κάθε μονάδα συσκευασίας αμπελόφυλλα πρέπει να είναι της αυτής ποικιλίας.

β) Χρώμα - Ομοιομορφία χρώματος. Επιζητείται το κιτρινοπράσινο χρώμα επί ποσοστού τουλάχιστον 80 % των αμπελοφύλλων που περιέχονται σε κάθε μονάδα συσκευασίας.

Ο σκούρος χρωματισμός των αμπελοφύλλων θεωρείται ελάττωμα.

Η κατακρήμνιση κιτρινωπού ιζήματος συνιστά ελάττωμα.

γ) Υφή. Η υφή των αμπελοφύλλων πρέπεινα είναι τρυφερή. Σκληρές νευρώσεις των αμπελοφύλλων συνιστούν ελάττωμα.

δ) Οργανοληπτικές ιδιότητες. Η γεύση, η οσμή και το άρωμα του τελικού προϊόντος πρέπει να πληρούν τους όρους της παρ. 2 του άρθρου 11 του παρόντος.

5. Ελαττώματα.

α) Ορισμός ελαττωμάτων :

αα) Ελαφρώς κηλιδωμένα αμπελόφυλλα : Χαρακτηρίζονται τα αμπελόφυλλα τα οποία φέρουν στην επιφάνειά τους μικρά στίγματα από προσβολές εντόμων ή από μυκητολογικές ή βακτηριολογικές παθήσεις, τα οποία δεν μειώνουν σοβαρώς την εμφάνιση του προϊόντος.

ββ) Κηλιδωμένα και σοβαρώς κηλιδωμένα αμπελόφυλλα : Χαρακτηρίζονται τα αμπελόφυλλα τα οποία φέρουν στην επιφάνειά τους σαφώς εμφανείς κηλίδες από προσβολές εντόμων ή από μυκητολογικές ή βακτηριολογικές παθήσεις ή από αντίξοες μετεωρολογικές συνθήκες (χαλάζι, εγκαύματα κλπ.) οι οποίες βλάπτουν σοβαρώς την εμφάνιση του προϊόντος.

γγ) Μηχανικές ζημίες : Ως αμπελόφυλλα με μηχανικές ζημίες θεωρούνται τα σχισμένα αμπελόφυλλα και εκείνα των οποίων έχει αφαιρεθεί ένα μέρος του ελάσματος.

δδ) Ποδίσκος. Ως ελάττωμα ποδίσκου χαρακτηρίζονται είτε τα φύλλα των οποίων δεν έχει αφαιρεθεί ο ποδίσκος, είτε οι ελεύθεροι ποδίσκοι που τυχόν ενυπάρχουν στη μονάδα συσκευασίας.

β) Ανοχές ελαττωμάτων :

Οι ανοχές ελαττωμάτων, για μία μονάδα - δείγμα 100 αμπελοφύλλων ορίζονται ως κατωτέρω :

Ανοχές κατ' ανώτατο όριο

| α/α | Ελαττώματα | Ανά 100 αμπελόφυλλα |
|---|---|---|
| 1. | Ελαφρώς κηλιδωμένα αμπελόφυλλα | Επιτρέπεται η ύπαρξή τους εφόσον δεν μειώνεται σοβαρώς η εμφάνιση του προϊόντος |
| 2. | Κηλιδωμένα και σοβαρώς κηλιδωμένα αμπελόφυλλα | 5 αμπελόφυλλα, αλλά όχι περισσότερα των 2 σοβαρώς κηλιδωμένα αμπελόφυλλα |
| 3. | Μηχανικές ζημίες | 3 αμπελόφυλλα |
| 4. | Ποδίσκοι | 2 αμπελόφυλλα με ποδίσκο ή 2 ελεύθεροι ποδίσκοι |
| | Σύνολο | 10 αμπελόφυλλα, τα οποία δεν μειώνουν σοβαρώς την εμφάνιση |

Άρθρο 21.

Τεχνικές προδιαγραφές μίγματος τουρσιών

1.α) Μίγμα τουρσιών είναι το προϊόν που παρασκευάζεται από την ανάμιξη δύο ή περισσοτέρων ειδών νωπών ή διατηρηθέντων σε ψυγεία ή κατεψυγμένων ή προερχομένων από έτοιμα τουρσιά ή από κονσέρβες λαχανικών, τα οποία, μετά από ενδεδειγμένη επεξεργασία, συσκευάζονται με υγρό πληρώσεως καταλλήλου συνθέσεως σε μεταλλικά δοχεία, γυάλινα βάζα, πλαστικά δοχεία ή πλαστικά σακκίδια και υφίστανται, ενδεχομένως, θερμική επεξεργασία. Στις μεγάλες συσκευασίες (βαρέλια) επιτρέπεται η προσθήκη θειώδους ανυδρίτου μετά την ολοκλήρωση της ζύμωσης στο διατηρημένο τύπο, μέχρι περιεκτικότητας σε ολικό θειώδες 0,5 - 1 ‰ επί του περιεχομένου.

β) Η προέλευση των λαχανικών, που χρησιμοποιούνται για την παρασκευή αναμίκτων τουρσιών, πρέπει να μνημονεύεται στη σήμανση των μονάδων συσκευασίας.

2. Χρησιμοποιούμενα είδη λαχανικών.

Για την παρασκευή μιγμάτων τουρσιών επιτρέπεται η χρησιμοποίηση των κατωτέρω ειδών λαχανικών :

α) Κουνουπιδιού
β) Καρώτου
γ) Αγγουριού
δ) Πράσινης πιπεριάς (κίτρινο χρώμα)
ε) Πράσινης τομάτας
στ) Κόκκινης πιπεριάς
ζ) Λοβών φασολιών
η) Σπαραγγιού

Επίσης, επιτρέπεται η χρησιμοποίηση επιτραπεζίων ελαιών για την παρασκευή μιγμάτων τουρσιών.

3. Σύνθεση μίγματος τουρσιών

Η εκατοστιαία αναλογία των διαφόρων ειδών λαχανικών στο μίγμα τουρσιών επιτρέπεται να ποικίλει, ανάλογα με τις ειδικές απαιτήσεις και τις επιθυμίες της χώρας προορισμού.

Ενδεικτικώς, παρέχεται κατωτέρω η σύνθεση ενός μίγματος τουρσιών :

| Είδος λαχανικού | Εκατοστιαία αναλογία στο μίγμα τουρσιών |
|---|---|
| α) Κουνουπίδι | 30 |
| β) Καρώτο | 20 |
| γ) Πιπεριά πράσινη (κίτρινο χρώμα) | 15 |
| δ) Αγγουράκια | 15 |
| ε) Τομάτα πράσινη | 10 |
| στ) Πιπεριά κόκκινη | 5 |
| δ) Μάραθο, σέλινο κλπ. | 5 |
| Σύνολο | 100 |

4. Τρόπος παρουσίασης :

Μέσα σε κάθε μονάδα συσκευασίας, εκτός από την πράσινη πιπεριά (κίτρινο χρώμα), η οποία πρέπει, σε κάθε περίπτωση, να είναι ολόκληρη, τα υπόλοιπα είδη λαχανικών επιτρέπεται να παρουσιάζονται με έναν εκ των τύπων κοπής που αναφέρονται στις επί μέρους διατάξεις του παρόντος, ήτοι :

α) Ημίση
β) Τέταρτα
γ) Φέτες
δ) Ροδέλλες
ε) Κατά μήκος
στ) Διαφόρων μεγεθών και ακανονίστου σχήματος
ζ) Ψιλοκομμένα
η) Κύβοι
θ) Ραβδία
ι) JULIENNE

5. Κριτήρια ποιότητας

Ισχύουν κατ' αναλογίαν τα αναφερόμενα στις επί μέρους διατάξεις του παρόντος όσον αφορά την ποικιλία, την ομοιομορφία χρώματος και μεγέθους, την υφή και τις οργανοληπτικές ιδιότητες, σε συνδυασμό με τις διατάξεις των παρ. 1, 2, 3 και 4 του άρθρου 11 του παρόντος.

6. Ελαττώματα :

α) Ορισμοί. Ισχύουν οι ορισμοί της παρ. 5 του άρθρου 11 του παρόντος, καθώς επίσης και οι ορισμοί που αναφέρονται στις επί μέρους διατάξεις του παρόντος, κατ' αναλογίαν εφαρμοζόμενοι.

β) Ανοχές ελαττωμάτων.

Οι ανοχές ελαττωμάτων για μία μονάδα - δείγμα 300 γραμμαρίων ορίζονται ως κατωτέρω, σε αριθμό τεμαχίων.

Ανοχές κατ' ανώτατο όριο

| α/α | Ελαττώματα | Ανά 300 γραμ. στερεάς φάσης |
|---|---|---|
| 1. | Ελαφρώς χηλιδωμένες μονάδες | Επιτρέπεται η ύπαρξή τους εφόσον δεν μειώνεται σοβαρώς η εμφάνιση του προϊόντος |
| 2. | Κηλιδωμένες και σοβαρώς χηλιδωμένες | 10 μονάδες, αλλά όχι περισσότερες των 3 μονάδων σοβαρώς χηλιδωμένων |
| 3. | Μηχανικές ζημίες | 1 καρπός προκειμένου περί ολόκληρης πιπεριάς |
| 4. | Τεμάχια προερχόμενα από παραμορφωμένους καρπούς | 5 τεμάχια |
| 5. | Αβλαβείς ξένες φυτικές ύλες | 2 τεμάχια |
| 6. | Συρρικνωμένα τεμάχια μαλακά ή με γλοιώδη υφή | 5 τεμάχια |
| 7. | Γαιώδεις προσμίξεις | Ίχνη |
| | Σύνολο | 7 τεμάχια, τα οποία δεν μειώνουν σοβαρώς την εμφάνιση |

Άρθρο 22.

Τεχνικές προδιαγραφές ταυτότητας τουρσιών λοιπών λαχανικών

Για τα τουρσιά άλλων ειδών λαχανικών, για τα οποία δεν προβλέπονται ειδικές τεχνικές προδιαγραφές ταυτότητας στο παρόν Π.Δ/γμα, λαμβάνονται υπόψη κατά τον έλεγχο αυτών και ισχύουν τα κατωτέρω :

1. Οι έννοιες και ορισμοί του άρθρου 1 του παρόντος

2. Οι γενικές διατάξεις του άρθρου 2 του παρόντος.

3. Οι τεχνικές προδιαγραφές της πρώτης ύλης του άρθρου 3 του παρόντος.

4. Οι περί δειγματοληψίας και ποιοτικού ελέγχου της πρώτης ύλης διατάξεις του άρθρου 4 του παρόντος.

5. Οι προδιαγραφές των συσκευασιών του άρθρου 5 του παρόντος.

6. Οι περί τεχνικών προδιαγραφών των τελικών προϊόντων διατάξεις των άρθρων 6, 7, 8, 9 και 10 του παρόντος.

7. Τα γενικά κριτήρια ποιότητας των τελικών προϊόντων του άρθρου 11 του παρόντος.

8. Οι περί σημάνσεως των συσκευασιών διατάξεις του άρθρου 23 του παρόντος.

9. Όλες οι διατάξεις των άρθρων 24, 25, 26, 27 και 28 του παρόντος.

Λοιπές Διατάξεις

Άρθρο 23.

Σήμανση των συσκευασιών και των μέσων που περιέχουν αυτές

1. Σήμανση μονάδας συσκευασίας. Ετικέττα.

Σε κάθε μονάδα συσκευασίας, η οποία προορίζεται για εξαγωγή ή στην ετικέττα αυτής, πρέπει να αναγράφονται καλαίσθητα και καθαρά οι κατωτέρω ενδείξεις :

α) Γενικές ενδείξεις, όπως ο τίτλος της βιομηχανίας που παρήγαγε ή συσκεύασε το προϊόν, το ονοματεπώνυμο του εξαγωγέα ή το εμπορικό σήμα του και η χώρα προέλευσης (GREECE).

β) Η ονομασία του προϊόντος, που περιέχεται στη συσκευασία, η οποία πρέπει να ακολουθείται :

αα) Από τον τύπο του τουρσιού, ήτοι «νωπός - συσκευασμένος τύπος (FRESH - PACK TYPE)» ή «διατηρημένος τύπος (CURED TYPE)».

ββ) Από την κατηγορία του τουρσιού, ήτοι «αγγούρια άνηθου» κλπ. Ειδικώτερα, για το «διατηρημένο τύπο» στα «αγγούρια άνηθου» μπορεί να αναγράφεται η φράση «φυσικά αγγούρια άνηθου» ή «γνήσια αγγούρια άνηθου».

γ) Ο τρόπος παρουσίασης, ήτοι «ολόκληρα», «ημίση» κλπ. και η κατηγορία μεγέθους προαιρετικά μεν για την περίπτωση τουρσιού ολοκλήρων αγγουριών, υποχρεωτικά δε για την περίπτωση τουρσιού πιπεριάς.

δ) Τα είδη των μπαχαρικών και των αρωματικών φυτών ή των εκχυλισμάτων αυτών, τα οποία έχουν χρησιμοποιηθεί και περιέχονται στο τουρσί.

ε) Τα επιτρεπόμενα πρόσθετα συστατικά και συντηρητικά που έχουν χρησιμοποιηθεί, ταξινομημένα κατά φθίνουσα σειρά ανάλογα με την εκατοστιαία αναλογία τους.

στ) Το καθαρό και το στραγγισμένο βάρος του τουρσιού, σύμφωνα με το διεθνές δεκαδικό σύστημα ή αυτό της χώρας προορισμού.

ζ) Η σύνθεση του περιεχομένουμίγματος (ονομασία ειδών λαχανικών), στην περίπτωση ανάμικτων τουρσιών.

η) Ο κωδικός αριθμός, ο οποίος υποδεικνύει τη χρονολογία συσκευασίας του προϊόντος και ο οποίος πρέπει να περιλαμβάνει το μήνα και το έτος συσκευασίας.

θ) Σε κάθε μονάδα συσκευασίας τουρσιών, που προορίζεται για εξαγωγή ή στην ετικέττα αυτής, πρέπει να περιλαμβάνεται το Κρατικό Σήμα, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο άρθρο 19, παρ. 8 του νόμου 4035/60 «περί μέτρων επεκτάσεως και βελτιώσεως των δενδροκηπευτικών καλλιεργειών και άλλων τινών διατάξεων».

2. Σήμανση χαρτοκιβωτίων ή άλλων μέσων που περιέχουν μονάδες συσκευασίας τουρσιών.

Στα χαρτοκιβώτια ή στα άλλα μέσα, εντός των οποίων περιέχονται μονάδες συσκευασίας τουρσιών προοριζομένων για εξαγωγή, πρέπει να αναγράφονται οι γενικές ενδείξεις της περιπτώσεως α της παραγράφου 1 του παρόντος άρθρου, καθώς επίσης, και ο αριθμός και ο τύπος των περιεχομένων μονάδων συσκευασίας.

3. Ειδικώτερα, προκειμένου περί εξαγωγής προσυσκευασμένων τουρσιών σε χώρες μέλη της Ευρωπαϊκής Οικονομικής Κοινότητας (ΕΟΚ), εφαρμόζονται οι σχετικές με τη σήμανση διατάξεις που περιλαμβάνονται σε σχετικές οδηγίες της ΕΟΚ.

Άρθρο 24.

Ποιοτικός Έλεγχος.

1. Αρμόδια όργανα. Τα τουρσιά που προορίζονται για εξαγωγή υπόκεινται σε ποιοτικό έλεγχο για τη διαπίστωση της τήρησης των διατάξεων του παρόντος Προεδρικού Διατάγματος.

Ο έλεγχος αυτός ασκείται από τους κατά τόπους μονίμους τεχνικούς υπαλλήλους Α' κατηγορίας του Υπουργείου Γεωργίας (Ελεγκτές Γεωργικών Βιομηχανιών).

2. Χώρος ελέγχου. Το φορτίο που προορίζεται για έλεγχο μπορεί να βρίσκεται στο χώρο του εργοστασίου ή σε άλλη αποθήκη ή στους τόπους φόρτωσης για εξαγωγή (λιμένες, σιδηροδρομικούς σταθμούς κλπ.).

Εάν το φορτίο βρίσκεται σε χώρους του εξαγωγέα, ο Ελεγκτής έχει το δικαίωμα να το επανελέγξει μετά τη μεταφορά του στον τόπο φόρτωσης (εκτελωνισμού), εάν έχει υποψία ότι έγινε αλλαγή της ταυτότητας του φορτίου.

3. Αίτηση ποιοτικού ελέγχου. Ο ανωτέρω ποιοτικός έλεγχος ασκείται κατόπιν υποβολής από τον εξαγωγέα αίτησης προς την Δ/νση Γεωργίας ή προς τον Ελεγκτή Γεωργικών Βιομηχανιών.

Η αίτηση αυτή υποβάλλεται τουλάχιστον προ 24 ωρών.

Στην αίτηση πρέπει να αναγράφονται τα κατωτέρω στοιχεία :

α) Το ονοματεπώνυμο και η Δ/νση του εξαγωγέα ή η επωνυμία του Εξαγωγικού Οίκου ή Εταιρίας, καθώς και η έδρα αυτής.

β) Ο αριθμός των χαρτονοκιβωτίων ή βαρελίων κλπ.

γ) Το μικτό βάρος της παρτίδας που προορίζεται για εξαγωγή.

δ) Οι κωδικοί αριθμοί

ε) Η χώρα προορισμού του φορτίου

στ) Ο τόπος φορτώσεως ή ο λιμένας ή ο σιδηροδρομικός σταθμός φορτώσεως ή μεταφορτώσεως.

ζ) Το μέσο μεταφοράς

η) Η πιθανή ημερομηνία φορτώσεως.

Άρθρο 25.

Υποχρεώσεις Εξαγωγέων

1. Οι εξαγωγείς πρέπει να μην παρακωλύουν την διενέργεια της δειγματοληψίας και του ποιοτικού ελέγχου. Υποχρεούνται να διευκολύνουν τον Ελεγκτή Γεωργικών Βιομηχανιών στη λήψη αντιπροσωπευτικού δείγματος και να παρέχουν σ' αυτόν τα αναγκαία μέσα (όργανα χημείου, εργαλεία κλπ.) και εργάτες για τη διευκόλυνση του έργου του.

2. Οι εξαγωγείς μεριμνούν, επίσης, για την προσκόμιση στον Ελεγκτή Γεωργικών Βιομηχανιών πιστοποιητικού επίσημης αρμόδιας αρχής της χώρας προορισμού του φορτίου, στην περίπτωση κατά την οποία δεν είναι γνωστές σ' αυτόν οι διατάξεις που ισχύουν στη χώρα αυτή για τις ποιοτικές προδιαγραφές και τη σήμανση των μονάδων συσκευασίας των τουρσιών.

Άρθρο 26.

Τύχη και παρακολούθηση απορριπτομένων φορτίων

1. Τα φορτία που δεν πληρούν τις σχετικές προδιαγραφές δύνανται να διατίθενται στην εσωτερική κατανάλωση, εφόσον πληρούν τους όρους του Ελληνικού Κώδικα Τροφίμων που εγκρίθηκε με την αριθ. 3000/70/71 Υπουργική απόφαση, η οποία δημοσιεύθηκε στο αριθ. 677/24 Αυγούστου 1971 ΦΕΚ (τεύχος Β').

2. Η περαιτέρω διακίνηση κάθε απορριφθέντος φορτίου τελεί υπό την παρακολούθηση του Ελεγκτού Γεωργικών Βιομηχανιών. Ο εξαγωγέας πρέπει, πριν από κάθε διακίνηση απορριφθέντος φορτίου ή μέρους αυτού, να ειδοποιεί τον οικείο Ελεγκτή Γεωργικών Βιομηχανιών, ο οποίος παρακολουθεί τη διακίνησή του από τον τόπο όπου έγινε ο έλεγχος προς την αποθήκη ή άλλο προορισμό.

3. Απαγορεύεται η ανάμιξη απορριφθέντος φορτίου με άλλες παρτίδες προοριζόμενες για εξαγωγή.

4. Απαγορεύεται η μεταφορά απορριφθέντος φορτίου σε άλλους τόπους φορτώσεως για εξαγωγή.

'Αρθρο 27.
Κυρώσεις παραβατών

Οι παραβάτες των διατάξεων του παρόντος τιμωρούνται με τις προβλεπόμενες από το ν.δ. 3999/1959 κυρώσεις.

'Αρθρο 28.
'Εναρξη ισχύος

Η ισχύς του παρόντος αρχίζει από 1.7.1986.

Στον Αναπληρωτή Υπουργό Γεωργίας αναθέτουμε την εκτέλεση, στο δε Υφυπουργό Εμπορίου τη δημοσίευση του παρόντος διατάγματος.

Αθήνα 9 Απριλίου 1986

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ
**ΧΡΗΣΤΟΣ ΑΝΤ. ΣΑΡΤΖΕΤΑΚΗΣ**

Ο ΑΝΑΠΛ. ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ
**ΓΕΩΡΓ. ΜΩΡΑΪΤΗΣ**

ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΕΜΠΟΡΙΟΥ
**ΓΙΩΡΓΟΣ ΚΑΤΣΙΦΑΡΑΣ**

# ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ

'Εγκριση Πρωτοκόλλου της 13ης Συνόδου της Μικτής Ελληνο-Γιουγκοσλαβικής Διϋπουργικής Επιτροπής οικονομικής, επιστημονικής και τεχνικής συνεργασίας - (Αθήνα, 5.4.1985).

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ
ΠΡΟΕΔΡΙΑΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΗΣ, ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ, ΕΘΝ. ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ, ΓΕΩΡΓΙΑΣ, ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ, ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ, ΕΜΠΟΡΙΟΥ ΚΑΙ Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ & ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

'Εχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις: α) Των Πρακτικών της 2ης,3ης,4ης, 5ης,6ης,7ης,8ης,9ης,10ης,11ης και 12ης Συνόδου της Μικτής Ελληνο-Γιουγκοσλαβικής Διϋπουργικής Επιτροπής που εγκρίθηκαν με Υπουργικές Αποφάσεις και δημοσιεύτηκαν στο υπ' αριθ. 106 ΦΕΚ Α' της 30ης Ιουνίου 1972, 175 ΦΕΚ Α' της 16ης Αυγούστου 1973, 86 ΦΕΚ Α' της 30ης Απριλίου 1975, 283 ΦΕΚ Α' της 27ης Οκτωβρίου 1976, 149 ΦΕΚ Α' της 19ης Σεπτεμβρίου 1978, 143 ΦΕΚ Α' της 12ης Σεπτεμβρίου 1978, 248/6.11.1979, 104/5.5. 1980, 219 ΦΕΚ Α' της 20ης Αυγούστου 1981, 10 ΦΕΚ Α' τη 12ης Ιανουαρίου 1983, και 68 ΦΕΚ τεύχος Α' της 21ης Μαΐου 1984 αντίστοιχα, β) της κοινής απόφασης του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Μεταφορών και Επικοινωνιών ΔΟΝΣ/14233/85 (ΦΕΚ 493/Β/12.8.85) - «Ανάθεση αρμοδιοτήτων Υπουργού Μεταφορών και Επικοινωνιών στον Υφυπουργό Μεταφορών και Επικοινωνιών» και γ) το κείμενο του υπό έγκριση Πρωτοκόλλου, αποφασίζουμε:

Εγκρίνουμε ως έχει και στο σύνολό του το Πρωτόκολλο της 13ης Συνόδου της Μικτής Ελληνο-Γιουγκοσλαβικής Διϋπουργικής Επιτροπής που υπογράφτηκε στην Αθήνα στις 5.4.1985 του οποίου το κείμενο σε πρωτότυπο στην Ελληνική γλώσσα έχει ως εξής:

Αθήνα, 22 Απριλίου 1986

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΠΡΟΕΔΡΙΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΗΣ
**Α. ΤΣΟΧΑΤΖΟΠΟΥΛΟΣ**

ΕΞΩΤΕΡΙΚΩΝ
**ΚΑΡΟΛΟΣ ΠΑΠΟΥΛΙΑΣ**

ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
**ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ ΣΗΜΙΤΗΣ**

ΓΕΩΡΓΙΑΣ
**ΓΙΑΝΝΗΣ ΠΟΤΤΑΚΗΣ**

ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑΣ, ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ
**ΕΛΕΥΘΕΡΙΟΣ ΒΕΡΥΒΑΚΗΣ**

ΕΜΠΟΡΙΟΥ
**ΝΙΚΟΛΑΟΣ ΑΚΡΙΤΙΔΗΣ**

ΥΦ/ΓΟΣ ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ & ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ
**ΑΛΕΞ. ΡΟΥΣΣΟΠΟΥΛΟΣ**

ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΟ
της 13ης Συνόδου Μικτής Ελληνο-Γιουγκοσλαβικής - Διϋπουργικής Επιτροπής Οικονομικής, Επιστημονικής και Τεχνικής Συνεργασίας.

Η Μικτή Ελληνο-Γιουγκοσλαβική Διϋπουργική Επιτροπή Οικονομικής, Επιστημονικής και Τεχνικής Συνεργασίας, πραγματοποίησε την 12η Σύνοδό της στην Αθήνα από τις 3 μέχρι της 5 Απριλίου του 1985.

Της Ελληνικής Αντιπροσωπείας ηγήθηκε ο Κωστής ΒΑΪΤΣΟΣ, Υπουργός Αναπληρωτής Εθνικής Οικονομίας της Ελληνικής Δημοκρατίας, της δε Γιουγκοσλαβικής ο Σίνιτσα ΚΟΡΙΤΣΑ, μέλος του Ομοσπονδιακού Εκτελεστικού Συμβουλίου και Ομοσπονδιακός Γρανμματέας για θέματα αγοράς και γενικών οικονομικών υποθέσεων της της Σοσιαλιστικής Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γιουγκοσλαβίας.

Η σύνθεση των δύο Αντιπροσωπειών παρατίθεται στα υπ' αριθμό Ι και ΙΙ Παραρτήματα του παρόντος Πρωτοκόλλου.

Ο Αρχηγός της Γιουγκοσλαβικής Αντιπροσωπείας έγινε δεκτός από τον Υπουργό παρά τω Πρωθυπουργώ 'Ακη Τσοχατζόπουλο και τον Υπουργό Αναπληρωτή Εξωτερικών Κάρολο Παπούλια. Πραγματοποιήθηκε επίσης συνάντηση του Υπουργού ΚΟΡΙΤΣΑ με τον Γενικό Γραμματέα του Ε.Ο.Τ. Νικόλαο Σκουλά.

Τα δύο Μέρη εξέτασαν σε ατμόσφαιρα κατανόησης και φιλίας την εξέλιξη των γενικών οικονομικών σχέσεων μεταξύ της Ελληνικής Δημοκρατίας και της Σοσιαλιστικής Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γιουγκοσλαβίας στο χρονικό διάστημα από την 12η Σύνοδο μέχρι σήμερα.

Τα δύο Μέρη εξήραν την ιδιαίτερη σημασία που έχει για την ανάπτυξη αυτής της συνεργασίας η θετική ατμόσφαιρα η οποία χαρακτηρίζει τις πολιτικές σχέσεις μεταξύ των δύο γειτονικών και φίλων χωρών.

Η Επιτροπή ενέκρινε την ακόλουθη ημερήσια διάταξη: Αλληλοενημέρωση για τις γενικές οικονομικές εξελίξεις και τις προοπτικές ανάπτυξης των δύο χωρών.

2. Ανασκόπηση της εξέλιξης των οικονομικών σχέσεων μεταξύ των δύο χωρών και των δυνατοτήτων της μελλοντικής συνεργάσίας στους τομείς των εμπορικών ανταλλαγών, της βιομηχανικής συνεργασίας, της γεωργίας, της υδροοικονομίας, των μεταφορών, του τουρισμού και της επιστημονικής τεχνικής συνεργασίας.

3. Διάφορα.

Οι εργασίες της Συνόδου πραγματοποιήθηκαν σε ολομέλεια και σε ομάδες εργασίας.

Τα δύο Μέρη πραγματοποίησαν ανταλλαγή απόψεων για τις γενικές οικονομικές εξελίξεις στις δύο χώρες με ιδιαίτερη αναφορά στα μέτρα οικονομικής πολιτικής, τις εξωτερικές εμπορικές σχέσεις, το εμπορικό ισοζύγιο και το ισοζύγιο πληρωμών.

Τα δύο μέρη αλληλοενημερώθηκαν για τις κύριες κατευθύνσεις οικονομικής ανάπτυξης κατά τα προσεχή χρόνια με βάση τα αναπτυξιακά προγράμματα των δύο χωρών με σκοπό να συμβάλουν στη δημιουργία προϋποθέσεων για την ταχύτερη προαγωγή της γενικής οικονομικής συνεργασίας σε μακροχρόνια βάση.

ΕΜΠΟΡΙΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ

Τα δύο Μέρη ανέλυσαν διεξοδικά την εξέλιξη των εμπορικών συναλλαγών μεταξύ των δύο χωρών κατά το 1984 και διαπίστωσαν ότι παρά την αύξηση του συνολικού όγκου τους, ακόμη δεν έχουν αξιοποιηθεί πλήρως οι πραγματικές δυνατότητες των δύο χωρών για την ουσιαστική αύξησή σους και δεν έχει επιτευχθεί βελτίωση της δομής τους.

Η Ελληνική πλευρά επεσήμανε ότι κατά το 1984 σημειώθηκε έλλειμμα στις εμπορικές ανταλλαγές. Οι δύο πλευρές συμφώνησαν να λάβουν πρόσθετα μέτρα για την αντιμετώπιση του προβλήματος κατά το 1985.

Ξεκινώντας από τις παραπάνω διαπιστώσεις τα δύο Μέρη συμφώνησαν να λάβουν από κοινού όλα τα απαραίτητα μέτρα για την εξασφάλιση σταθερότερης, πιο εξισορροπημένης, ουσιαστικότερης και εντατικότερης ανάπτυξης των εμπορικών ανταλλαγών σε ψηλότερο επίπεδο.

Τα δύο Μέρη εξέφρασαν ενδιαφέρον, με βάση την βιομηχανική ανάπτυξη των εθνικών οικονομιών και τη διαδικασία αναδιάρθρωσης της οικονομίας, να υποστηρίξουν τις δραστηριότητες των οικονομικών φορέων που μπορούν να συμβάλουν στην ανταλλαγή βιομηχανικών προϊόντων και προϊόντων των νέων παραγωγικών προγραμμάτων πέρα από τα παραδοσιακά προϊόντα.

Η Ελληνική πλευρά προέβη σε ειδική ενημέρωση σχετικά με τις δυνατότητες διεύρυνσης των εμπορικών ανταλλαγών μεταξύ των δύο χωρών στο πλαίσιο του συστήματος κρατικών προμηθειών.

Τα δύο Μέρη διαπίστωσαν, ότι το 1984 εσημειώθηκε περαιτέρω σημαντική πτώση των παραδοσιακών γιουγκοσλαβικών εξαγωγών μοσχαρήσιου κρέατος «BABY BEEF» στην ελληνική αγορά. Έχοντας υπόψη την σημασία των εξαγωγών αυτών για την γενική ελληνο-γιουγκοσλαβική οικονομική συνεργασία, τα δύο Μέρη εξέφρασαν ετοιμότητα να καταβάλουν επιπρόσθετες προσπάθειες με σκοπό την εξεύρεση αναλόγων λύσεων, οι οποίες θα προωθούσαν τις εξαγωγές αυτές σε υψηλότερη, σταθερή και μακρόπνοη βάση.

Οι δύο πλευρές ανέφεραν ότι θα ενισχύσουν τις προσπάθειες των εταιρειών ITCO και STOFO προς αυτή τη κατεύθυνση.

Η Γιουγκοσλαβική πλευρά εξήρε ιδιαίτερα την σημασία και την ανάγκη για απρόσκοπη και συνεχή έκδοση αδειών εισαγωγής μοσχαρήσιου κρέατος από την Γιουγκοσλαβία στην Ελλάδα και η Ελληνική πλευρά δέχθηκε η αντιμετώπιση του θέματος αυτού να γίνεται στα πλαίσια των γενικών διατάξεων που απορρέουν από την πολιτική της Ελληνικής Κυβέρνησης στον τομέα αυτό.

Η Γιουγκοσλαβική πλευρά εξέφρασε το ενδιαφέρον της για την αύξηση της ποσόστωσης αρνίσιου κρέατος. Η Ελληνική πλευρά ανέλαβε την υποχρέωση να εξετάσει στα πλαίσια των δυνατοτήτων της την υποστήριξη του αιτήματος αυτού στα αρμόδια κοινοτικά όργανα.

Τα δύο Μέρη εξήραν τη σημασία που έχει για τη διμερή συνεργασία η Συμφωνία Συνεργασίας μεταξύ της Σοσιαλιστικής Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γιουγκοσλαβίας και της ΕΟΚ. Στα πλαίσια αυτά, η Γιουγκοσλαβική πλευρά εξήρε ιδιαίτερα τη σημασία που έχει η υποστήριξη της Ελλάδας για τη σύναξη του Β' Χρηματοδοτικού Πρωτοκόλλου μεταξύ Σοσιαλιστικής Δημοκρατίας της Γιουγκοσλαβίας και ΕΟΚ, η ελαστικώτερη εφαρμογή του εμπορικού μέρους της Συμφωνίας και η συνέχιση του διαλόγου που συνδέεται με την διεύρυνση της ΕΟΚ και την παράταση της ισχύος του εμπορικού μέρους της Συμφωνίας Συνεργασίας μεταξύ Σοσιαλιστικής Δημοκρατίας της Γιουγκοσλαβίας και ΕΟΚ.

Η Γιουγκοσλαβική πλευρά επεσήμανε ιδιαίτερα τη συχνή εφαρμογή της διαδικασίας αντιντάμπιγκ και ορισμένων περιοριστικών μέτρων.

Η Γιουγκοσλαβική πλευρά έθεσε το θέμα της αύξησης των αδασμολόγητων τελωνειακών ποσοστώσεων και της απευθείας συνεργασίας μεταξύ εμπορικών οίκων των δύο χωρών. Η Ελληνική πλευρά θα μελετήσει τα θέματα αυτά.

## ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ

Τα δύο Μέρη συζήτησαν την κατάσταση και τις δυνατότητες συνεργασίας στον τομέα της βιομηχανίας μεταξύ των δύο χωρών σχετικά με τη μορφή κοινοπραξιών στην παραγωγή, επενδύσεων κεφαλαίων σε κοινά βιομηχανικά προγράμματα, μεταφοράς τεχνολογίας, κατασκευής επενδυτικών έργων κ.α.

Τα δύο Μέρη εξήραν τη σημασία της δραστηριότητας αυτής για την ανάπτυξη και ενίσχυση των γενικών διμερών οικονομικών σχέσεων και εξέφρασαν ετοιμότητα να βοηθήσουν και προωθήσουν εντονότερα αυτή τη συνεργασία. Στο πλαίσιο αυτό σημαντικός είναι και ο θετικός ρόλος, των οποίο μπορούν να ασκήσουν επί του προκειμένου η Ομοσπονδιακή Επιτροπή Ενεργείας και Βιομηχανίας της Γιουγκοσλαβίας και το Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας της Ελλάδας.

Η Επιτροπή ενημερώθηκε για τις εργασίες και τα πορίσματα της Υποεπιτροπής Βιομηχανικής Συνεργασίας, η οποία συνήλθε και πραγματοποίησε την Έννατη Σύνοδό της στις 1 και 2 Απριλίου του 1985 στην Αθήνα και διαπίστωσε ότι συζητήθηκαν διεξοδικά η παρούσα κατάσταση και το πρόγραμμα των περαιτέρω δραστηριοτήτων στον τομέα αυτό, καθώς και ο κατάλογος συγκεκριμένων προγραμμάτων για τα οποία ενδιαφέρονται εταίροι των δύο χωρών.

Τα δύο Μέρη τόνισαν την ανάγκη να υπάρξουν συχνότερες και άμεσες επαφές μεταξύ ειδικευμένων γιουγκοσλαβικών και ελληνικών οργανισμών και επιχειρήσεων προκειμένου:

α) Να ενταχθούν οι προτάσεις τους εγκαίρως στην προετοιμασία κατασκευής έργων που περιλαμβάνονται στα αναπτυξιακά προγράμματα των δύο χωρών και,

β) Να αναπτύξουν ταχύτερα τη συνεργασία σε αγορές τρίτων χωρών αξιοποιώντας στην περίπτωση αυτή τα συγκριτικά και άλλα πλεονεκτήματα που παρέχει η γειτνίαση.

Κρίθηκε επίσης σκόπιμο, ότι η υλοποίηση των στόχων αυτών θα μπορούσε να βοηθηθεί και μετην ίδρυση κοινών οργανισμών μελέτης και κατασκευής έργων, την ίδρυση μικτών επιχειρήσεων, καθώς και με την ίδρυση μικτών «ad hoc» κλιμακίων για την εκπόνηση ορισμένων εξειδικευμένων προγραμμάτων.

Η γιουγκοσλαβική πλευρά, έχοντας υπόψη τους διεθνείς διαγωνισμούς που προκηρύχθηκαν, καθώς και εκείνους που πρόκειται να προκηρυχθούν, για την κατασκευή ορισμένου αριθμού έργων του αναπτυξιακού προγράμματος της Ελλάδας, τόνισε το ενδιαφέρον ορισμένων γιουγκοσλαβικών επιχειρήσεων για την αξιολόγηση των προσφορών τους για τη συμμετοχή τους στους εν λόγω διαγωνισμούς.

Η γιουγκοσλαβική πλευρά υπογράμμισε το ιδιαίτερο ενδιαφέρον της για τη συμμετοχή κοινοπραξίας γιουγκοσλαβικών επιχειρήσεων στα προγράμματα σηματοδότησης και εκσυγχρονισμού των ελληνικών σιδηροδρόμων καθώς και λιμενικών έργων.

Σχετικά μ' αυτό, τονίσθηκε η ετοιμότητα τωμ γιουγκοσλαβικών οργανισμών και επιχειρήσεων για την υλοποίηση των εν λόγω προγραμμάτων με τη συμμετοχή ελληνικών οίκων σε βάση μακροχρόνιας βιομηχανικής συνεργασίας.

Οι δύο πλευρές εξέφρασαν την ικανοποίηση τους για τη βιομηχανική συνεργασία μεταξύ των δύο χωρών, η οποία θα πραγματοποιηθεί με την κατασκευή μέρους του υδροηλεκτρικού σταθμού ΣΤΡΑΤΟΣ.

## ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΟΝ ΑΓΡΟΤΙΚΟ ΤΟΜΕΑ

Τα δύο Μέρη συζήτησαν την κατάσταση και την εξέλιξη της συνεργασίας στον αγροτικό τομέα και διαπίστωσαν ότι αυτή αναπτύσσεται κανονικά κυρίως μεταξύ των γεωργικών Ινστιτούτων των δύο χωρών, όπου έχουν επιτευχθεί συγκεκριμένα αποτελέσματα σε θέματα διαλογής και δημιουργίας νέων ποικιλιών αραβοσίτου, σίτου, βάμβακος, ρυζιού, θεραπευτικών και αρωματικών φυτών.

Με βάση το ενδιαφέρον που εκφράσθηκε και τις δυνατότητες που υπάρχουν για την ανάπτυξη της συνεργασίας στον τομέα αυτό και ιδιαίτερα στην κτηνοτροφία, στην παραγωγή λαχανικών και φρούτων, στην αμπελουργία και στην αλιεία, τα δύο Μέρη συμφώνησαν, στο πλαίσιο των αρμοδιοτήτων τους, να εντείνουν τις προσπάθειές τους για την ταχύτερη προώθηση απευθείας επαφών μεταξύ των ενδιαφερομένων εταίρων.

Η Επιτροπή ενημερώθηκε για τις δραστηριότητες και τα μέτρα που λαμβάνονται για την υλοποίηση των στόχων του μακροχρόνιου προγράμματος συνεργασίας στον τομέα της γεωργίας, το οποίο υπέγραψαν η Αγροτική Τράπεζα Ελλάδας και η AGROBANKA Βελιγραδίου, η επιτυχής εφαρμογή του οποίου θα συμβάλει στην προαγωγή της γενικής συνεργασίας στον τομέα αυτό.

Τα δύο Μέρη εξέφρασαν την ετοιμότητα να υποστηρίξουν και με συγκεκριμένα μέτρα τις προσπάθειες των ενδιαφερομένων οργανισμών και επιχειρήσεων των δύο χωρών που είναι υπεύθυνοι για την πραγματοποίηση του προγράμματος αυτού.

Η Επιτροπή ενημερώθηκε ότι σύμφωνα με τις αποφάσεις της Δωδέκατης Συνόδου και του ενδιαφέροντος που εξέφρασε η ελληνική πλευρά για τη χρησιμοποίηση λιμένων της Βόρειας Αδριατικής για αποθήκευση και μεταφορά ελληνικών εσπεριδοειδών σε τρίτες χώρες, καθώς και για την ίδρυση μικτών επιχειρήσεων παραγωγής χυμών από εσπεριδοειδή, αρμόδια ελληνική αντιπροσωπεία επισκέφθηκε τον λιμένα του Κόπερ και ότι μελετούνται οι συγκεκριμένες προτάσεις για την υλοποίηση της συνεργασίας αυτής.

Με βάση τη σοβαρότητα του αγροτικού τομέα για τη γενική συνεργασία τα δύο Μέρη συμφώνησαν να προσδώσουν ιδιαίτερη σημασία στο συντονισμό των επιμέρους προσπαθειών. Για το σκοπό αυτό ορίζεται συντονιστής από ελληνικής πλευράς το Υπουργείο Γεωργίας και από γιουγκοσλαβικής πλευράς αντίστοιχα όργανα και οργανισμοί.

Τέλος, υπογραμμίστηκε η ανάγκη της υπογραφής, το δυνατό συντομότερο, της Φυτοπαθολογικής Συμφωνίας η οποία τροποποιήθηκε από κοινού.

## ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΗΣ ΥΔΡΟΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ

Τα δύο Μέρη διαπίστωσαν ότι, σύμφωνα με την απόφαση της Επιτροπής, πραγματοποιήθηκε το Μάϊο του 1984 στα Σκόπια συνάντηση της Μόνιμης Γιουγκοσλαβικής - Ελληνικής Επιτροπής Υδροοικονομίας.

Η Επιτροπή αποφάσισε να γίνουν οι ανάλογες ενέργειες για την υλοποίηση των αποφάσεων της συνάντησης αυτής και να πραγματοποιηθούν μέσα στο συντομότερο δυνατό χρονικό διάστημα και οι συναντήσεις της Επιτροπής Αξιοποίησης της Λεκάνης του Ποταμού Βαρδάρη/Αξιού καθώς και της Επιτροπής Αλιείας, με σκοπό να συζητηθούν τα εκκρεμή προβλήματα και να ληφθούν τα απαραίτητα μέτρα στον τομέα αυτό.

## ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΩΝ ΣΥΓΚΟΙΝΩΝΙΩΝ

Τα δύο Μέρη εκτίμησαν θετικά τη συνεργασία στον τομέα μεταφορών. Έχοντας υπόψη τη δυναμική ανάπτυξη των οικονομικών σχέσεων των δύο χωρών και την αυξανόμενη σημασία του διαμετακομιστικού εμπορίου μεταξύ Ευρώπης και Μ. Ανατολής, τα δύο Μέρη συμφώνησαν να εξετάσουν τις δυνατότητες συνεργασίας στα πλαίσια που παρέχουν τα πλεονεκτήματα των λιμένων της Αδριατικής και της πορθμειακής διασύνδεσης Βόλου - Λαττάκειας.

Η Επιτροπή ενημερώθηκε για τις εργασίες και τα πορίσματα της Υποεπιτροπής Μεταφορών, η σύνοδος της οποίας πραγματοποιήθηκε από τις 1 μέχρι 3 Απριλίου του 1985 στο Βελιγράδι.

Η Ελληνική πλευρά επισήμανε ότι στη Σύνοδο της Υποεπιτροπής Μεταφορών στο Βελιγράδι ζητήθηκε η χορήγηση 35.000 αδειών και η Γιουγκοσλαβική πλευρά συμφώνησε για τη χορήγηση 30.000 αδειών. Επιπλέον, στα πλαίσια της Συνόδου της Διϋπουργικής Επιτροπής η Γιουγκοσλαβική πλευρά υποσχέθηκε να καταβάλει μέγιστες προσπάθειες για την απρόσκοπη διέλευση των ελληνικών φορτηγών που απαιτούν πρόσθετες άδειες ιδιαίτερα όσον αφορά τα ευπαθή προϊόντα.

Η Επιτροπή διαπίστωσε με ικανοποίηση, ότι πραγματοποιήθηκε συνάντηση του Ελληνο-γιουγκοσλαβικού κλιμακίου εμπειρογνωμόνων για τον προσδιορισμό των τεχνικών παραμέτρων της οδού στην μεθοριακή διάβαση STARI DOJRAN/Δοϊράνη και συνέστησε να προσδιοριστεί το δυνατόν γρηγορότερα η προθεσμία της κατασκευής αυτής.

## ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ ΣΤΟΝ ΤΟΜΕΑ ΤΟΥ ΤΟΥΡΙΣΜΟΥ

Τα δύο Μέρη διαπίστωσαν τη σταδιακή ανάκαμψη της τουριστικής συνεργασίας.

Η Ελληνική πλευρά με ικανοποίηση πληροφορήθηκε για την άρση του μέτρου της υποχρεωτικής κατάθεσης που είχε αρνητικές επιπτώσεις στη διακίνηση τουριστών.

Τα δύο Μέρη συμφώνησαν ότι υπάρχουν μεγάλα περιθώρια συνεργασίας στον τομέα αυτό, λαμβάνοντας υπόψη τη συμπληρωματικότητα που χαρακτηρίζει τις δύο χώρες. Η Γιουγκοσλαβική πλευρά υπογράμμισε ιδιαίτερα τις δυνατότητες ανάπτυξης προγραμμάτων χειμερινού τουρισμού και λουτροθεραπείας.

Ακόμα συμφωνήθηκε να εντατικοποιηθούν οι τουριστικές γραμμές ανάμεσα στα λιμάνια του Ιονίου και της Αδριατικής.

Τέλος, η ελληνική πλευρά πληροφόρησε τη γιουγκοσλαβική ότι στα πλαίσια της παραπέρα προώθησης της διμερούς συνεργασίας στον τουριστικό τομέα, ο ΕΟΤ προτίθεται να ανοίξει γραφείο στο Βελιγράδι και ζήτησε τη συνεργασία της γιουγκοσλαβικής πλευράς για το θέμα αυτό.

Οι δύο πλευρές αναφέρθηκαν στην επικείμενη σύνοδο της υποεπιτροπής για τουριστικά θέματα, που προγραμματίζεται να πραγματοποιηθεί στο Βελιγράδι την 6.6.1985, στην οποία θα εξετασθούν διεξοδικά τα πιο πάνω θέματα.

## ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΙΚΗ ΣΥΝΕΡΓΑΣΙΑ

Τα δύο Μέρη διαπίστωσαν ότι κατά την παρελθούσα περίοδο σημειώθηκε αξιόλογη πρόοδος, στον τομέα της επιστημονικής και ιδιαίτερα της τεχνικής συνεργασίας.

Τα δύο Μέρη αναφέρθηκαν με ικανοποίηση στην Όγδοη Σύνοδο της Μικτής Υποεπιτροπής Επιστημονικής και Τεχνικής Συνεργασίας που πραγματοποιήθηκε στις 7 και 8 Μαρτίου 1985 στην Αθήνα, όπου συμφωνήθηκε το Πρόγραμμα για το 1985 και 1986.

Η Επιτροπή ενέκρινε το Πρακτικό της Όγδοης Συνόδου της Υποεπιτροπής και το Πρόγραμμα επιστημονικής και τεχνικής Συνεργασίας για την επερχόμενη διετή περίοδο. Επίσης τα δύο Μέρη συμφώνησαν να αρχίσει η εκπόνηση νέας διευρυμένης συμφωνίας στον τομέα αυτό.

## ΔΙΑΦΟΡΑ

**α)** Η Γιουγκοσλαβική πλευρά ανακίνησε το θέμα του καθεστώτος των οικονομικών και εμπορικών αντιπροσώπων, οργανισμών και επιχειρήσεων και υπέδειξε την ανάγκη να διευθετηθεί το καθεστώς παραμονής και εργασίας τους με σκοπό την ομαλή ανάπτυξη της επαγγελματικής τους δραστηριότητας.

Η Ελληνική πλευρά, σε αναγνώριση της αναγκαιότητας αυτής, δέχθηκε, με βάση την αρχή της αμοιβαιότητας, την ικανοποίηση του αιτήματος της Γιουγκοσλαβικής πλευράς

για τη χορήγηση αυξημένης άδειας παραμονής στην Ελλάδα, στους μόνιμους αντιπροσώπους εμπορικών και οικονομικών οργανισμών και επιχειρήσεων και στα μέλη των οικογενειών τους που διαμένουν στην Ελλάδα καθώς και τη χορήγηση διαβατηριακών θεωρήσεων μέχρι 4 χρόνια.

β) Η Ελληνική πλευρά εξέφρασε την ικανοποίησή της για την ποσότητα ηλεκτρικού ρεύματος που προμηθεύτηκε από τη Γιουγκοσλαβική πλευρά κατά το 1984 καθώς και για την πρόσφατη συμφωνία ανάμεσα στη ΔΕΗ και στη YUGEL για την παροχή Γιουγκοσλαβικού ηλεκτρικού ρεύματος κατά το 1985.

Ακόμα, η Ελληνική πλευρά ζήτησε από τη γιουγκοσλαβική να της εξασφαλίσει στο μέγιστο δυνατό βαθμό τη μεταφορά ηλεκτρικής ενέργειας μέσω του Γιουγκοσλαβικού δικτύου από τρίτες χώρες.

γ) Η Γιουγκοσλαβική πλευρά ενημέρωσε την ελληνική πλευρά για τους νέους κανονισμούς που ρυθμίζουν τις κοινές επενδύσεις στη Γιουγκοσλαβία καθώς και για τις διατάξεις του νέου τελωνειακού νομοσχεδίου που παρέχει τη δυνατότητα για την ίδρυση μικτών επιχειρήσεων και τη δημιουργία ελεύθερων τελωνειακών ζωνών με σκοπό την προαγωγή του εμπορίου και της γενικής οικονομικής συνεργασίας.

δ) Οι δύο πλευρές με ικανοποίηση αναφέρθηκαν στις προσπάθειες που καταβάλλουν από κοινού για την προώθηση της διαβαλκανικής οικονομικής συνεργασίας η οποία ταυτόχρονα προάγει και παγιώνει την ειρηνική συμβίωση ανάμεσα στη κράτη της Βαλκανικής Χερσονήσου. Έγινε μνεία στην επιτυχή συνάντηση εμπειρογνωμόνων για τη διαβαλκανική βιομηχανική συνεργασία που πραγματοποιήθηκε στο Βελιγράδι τον Ιούνιο του 1984. Αναγνωρίσθηκε η ανάγκη να καταβληθούν περισσότερες προσπάθειες για την προώθηση της συνεργασίας αυτής.

Τα δύο Μέρη συμφώνησαν η επόμενη Σύνοδος της Μικτής Διϋπουργικής Επιτροπής να πραγματοποιηθεί στο Βελιγράδι. Η ακριβής ημερομηνία θα καθοριστεί με την διπλωματική οδό.

Έγινε στην Αθήνα, στις 5 Απριλίου 1985, σε δύο αυθεντικά κείμενα, στην Ελληνική και Σερβοκροατική, τα οποία έχουν την ίδια ισχύ.

Για την Κυβέρνηση της Ελληνικής Δημοκρατίας
ΚΩΣΤΗΣ ΒΑΪΤΣΟΣ

Για την Κυβέρνηση της Σοσιαλιστικής Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γιουγκοσλαβίας
ΣΙΝΙΤΣΑ ΚΟΡΙΤΣΑ

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ι

### ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΑ

1. Κωστής Βαΐτσος, Υπουργός Αναπληρωτής Εθνικής Οικονομίας, Αρχηγός της Ελληνικής Αντιπροσωπείας.

2. Αθανάσιος Μπέλλας, Ειδικός Σύμβουλος, Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας.

3. Παναγιώτης Αλεξάκης, Σύμβουλος, Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας.

4. Χρήστος Γκοτσίδης, Σύμβουλος, Υπουργείου Εμπορίου.

5. Γεώργιος Παπαδημητρίου, Διευθυντής, Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας.

6. Δημήτριος Οικονόμου, Διευθυντής, Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας.

7. Άρτεμις Μπραβάκου, Διευθυντής, Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας.

8. Βασίλειος Εικοσιπένταρχος, Υποδιευθυντής, Υπουργείο Εξωτερικών.

9. Γεώργιος Δουδούμης, Εμπορικός Ακόλουθος της Ελληνικής Πρεσβείας στο Βελιγράδι.

10. Γεώργιος Ζωγράφος, Ειδικός Επιστημονικός Σύμβουλός, Υπουργείο Εθνικής Οικονομίας.

11. Μαρία Αγγελάκη, Τμηματάρχης, Διεύθυνση Διεθνών Σχέσεων Υπουργείο Γεωργίας.

12. Απόστολος Αποστόλου, Εκπρόσωπος Υπουργείου Ενέργειας και Φυσικών Πόρων.

13. Ιωακείμ Μαβόγλου, Υποδιευθυντής, Τράπεζα Ελλάδος.

14. Γιάννης Καζάκος, Τμηματάρχης, Αγροτική Τράπεζα.

15. Αλέξης Χατζής, Σύμβουλος, Γραφείο Προέδρου ΕΟΤ.

16. Μαριάννα Παναγιωτοπούλου, Διευθυντής Πωλήσεων ITCO.

17. Στάθης Καραμπατσάκης, Διευθυντής πωλήσεων ΑΓΡΕΞ.

18. Γεώργιος Μέης, Υποδιευθυντής, ΔΕΗ.

19. Φιλώτας Γιαννώτας, Διερμηνέας.

## ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΙΙ.

### ΓΙΟΥΓΚΟΣΛΑΒΙΚΗ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΕΙΑ

1. Σίνιτσα Κοριτσά, Υπουργός Αγοράς και Γενικών Οικονομικών Υποθέσεων, Αρχηγός της Γιουγκοσλαβικής Αντιπροσωπείας.

2. Τράϊκο Τραϊκόφσκι, Πρέσβυς της Σοσιαλιστικής Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γιουγκοσλαβίας στην Αθήνα.

3. Στέφαν Γκοσσίνα, Υφυπουργός, Ομοσπονδιακή Επιτροπή Ενέργειας και Βιομηχανίας.

4. Μίλαν Πρεντογιεβιτς, Υφυπουργός Εξωτερικού Εμπορίου.

5. Μπόρις Καλόφσκι, Αναπληρωτής Πρόεδρος, Επιτροπή εξωτερικών Οικονομικών Υποθέσεων της Μακεδονίας.

6. Γιέρκα Στοιλκοβιτς, Διευθυντής, Υπουργείο Εξωτερικού Εμπορίου.

7. Ντραγκάνα Βοισιτς, Σύμβουλος, Γιουγκοσλαβικό Οικονομικό Επιμελητήριο, Ελληνο-Γιουγκοσλαβικό Τμήμα.

8. Μιλιβότσε Λοντσαρεβιτς, Οικονομικός Σύμβουλος της Σοσιαλιστικής Ομοσπονδιακής Δημοκρατίας της Γιουγκοσλαβίας, στην Αθήνα.

9. Ιωσήφ Παουλινόβιτς, Διευθυντής, Γιουγκοσλαβικό Οικονομικό Επιμελητήριο στην Αθήνα.

10. Μίλαν Νιεγκομιρ, Διευθυντής STOFO, Εμπειρογνώμονας.

11. Καλίνα Καρατζόβα, Διερμηνέας.

ΑΠΟ ΤΟ ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ